

TARGET

PANIFICAZIONE TARGET

Miglioratore concentrato a base di farina di cereali maltati, enzimi ed acido ascorbico, destinato all'impiego nella produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen). TARGET corregge le fluttuazioni reologiche delle farine, compensando le differenze di elasticità dei diversi tipi di farina, garantisce una maggiore tolleranza nei tempi di lievitazione ed una maggiore resistenza ad inaspettate variazioni di temperatura. Il suo impiego conferisce volumi elevati anche in presenza di sollecitazioni o vibrazioni meccaniche, fornendo la massima sicurezza nella produzione ed assicurando uniformità di risultati. Dona ai prodotti finiti una colorazione chiara ed omogenea, nonché una fragranza prolungata.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090039

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

miglioratore enzimatico in polvere per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata, pizze, focacce e prodotti lievitati.

Denominazione

prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

dose d'impiego 0.7-1.5 kg di TARGET per 100 kg di farina.

TARGET può essere aggiunto agli impasti diretti, alle bighe od agli impasti a lunga fermentazione.

TARGET consente di ottenere prodotti finiti di colore chiaro.



Extraordinary
made simple.