



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.

Dettagli prodotto

COD 000427

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape