

NOFIL

PANIFICAZIONE ALTRI BASE EMULSIONANTE

Preparato a base di calcio acetato e farina di cereali maltati (0,6%) da utilizzare negli impasti di panificazione come antimessenterico. Il suo impiego previene il rischio di contaminazione da bacillo mesenterico, che è all'origine del fenomeno conosciuto come "pane filante", senza modificare il gusto del pane. NOFIL può essere aggiunto sia agli impasti diretti che alle bighe od agli impasti a lunga fermentazione.



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 01080084

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

polvere bianca scorrevole con leggero odore acetico; il suo impiego negli impasti lievitati ha lo scopo di prevenire il fenomeno del pane filante inibendo lo sviluppo del bacillo mesenterico.

Denominazione

prodotto semilavorato destinato ad impasti lievitati per panificazione e pasticceria.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

la dose d'impiego è di 600 g per 100 kg di farina.
NOFIL può essere aggiunto direttamente sia agli
impasti diretti che alle bighe.



**Extraordinary
made simple.**