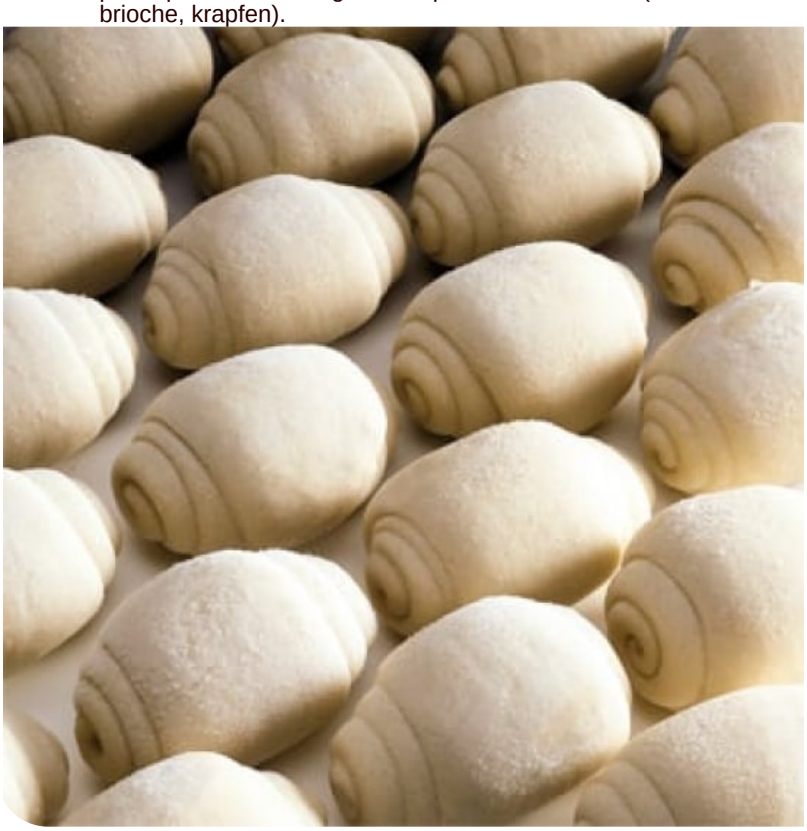
LECIDOR

PANIFICAZIONE LECIDOR

Coadiuvante a base di farina di cereali maltati, lecitina, enzimi ed acido ascorbico. Fornisce un insuperabile tolleranza e macchinabilità durante la produzione degli impasti. Sviluppato specificatamente per l'impiego negli impasti destinati alla surgelazione, LECIDOR preserva inalterata la qualità degli impasti surgelati nella distribuzione attraverso la catena del freddo. Questo prodotto trova impiego nella produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen).



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070084

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni

Cereali

Cross contaminazioni

Soia

Senape

INFO

Descrizione
miglioratore in polvere a base di lecitina e di enzimi, particolarmente idoneo per impasti a fermentazione controllata.

Denominazione
semilavorato per prodotti lievitati da forno.

Modalità d'uso
la dose massima d'impiego è di 1 kg di LECIDOR per quintale di farina, da aggiungere direttamente al momento dell'impasto.
LECIDOR può essere aggiunto agli impasti diretti, alle bighe o agli impasti a lunga fermentazione. La dose d'impiego può essere ridotta secondo i tipi di impasto ed i procedimenti adottati.
Si consiglia l'uso di acqua gelida (1-4°C) nella preparazione di impasti destinati alla lievitazione controllata.
BENEFICI:
LECIDOR grazie all'elevato contenuto di lecitina di girasole è particolarmente idoneo per il miglioramento degli impasti da refrigerare in quanto:
- rinforza la struttura glutinica
- migliora la macchinabilità degli impasti
- migliora le capacità di ritenzione del gas e le tolleranze di lievitazione
- ottimizza l'emulsione dei grassi aggiunti negli impasti
- aumenta il volume dei prodotti
- migliora la friabilità e la conservabilità