

# PROJECT

PANIFICAZIONE PROJECT

Miglioratore in polvere di elevata qualità, ottimo alleato nella produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen) con impianti automatici industriali. L'impiego di questo prodotto permette una lievitazione più rapida e costante ed un netto aumento del volume, anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche. Inoltre, conferisce al prodotto finale un'alveolatura più regolare ed una crosta più leggera e dorata.



## 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 01090062

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

## INFO

### Descrizione

miglioratore in polvere di elevata qualità per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata per impianti automatici industriali.

### Denominazione

miglioratore per paste lievitate. Prodotto semilavorato.

### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

la dose d'impiego è di 1 Kg di PROJECT per quintale di farina. La dose può essere ridotta fino a 0,3 Kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate. Se si panifica col sistema delle bighe PROJECT va aggiunto all'ultimo impasto. PROJECT non contiene grassi.

PROJECT può essere utilizzato in ogni tipo di pane (D.M.27 febbraio 1996, n°209).

Per le norme vigenti in materia di etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale si può considerare sufficiente l'indicazione fra gli ingredienti di "emulsionante E472e" e di "destrosio" (D.L.27 gennaio 1992, n°109, art.7).



**Extraordinary  
made simple.**