



TRIAL THERMOTECHE

PANIFICAZIONE

TRIAL

Miglioratore in polvere di qualità superiore a base di emulsionanti, enzimi ed acido ascorbico, destinato alla produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen). Appositamente studiato per linee produttive che impiegano celle ferma lievitazione e che prevedono la surgelazione: TRIAL THERMOTECHE risolve la problematica della formazione di bollicine sulla crosta del pane. Il suo impiego 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.

Dettagli prodotto

COD 000434

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape