

MALTEX EVO

PANIFICAZIONE MALTEX

Preparato a base di estratto di malto in polvere con farina di cereali maltati, adatto a tutti i tipi di pane, impasti lievitati e prodotti da forno. Grazie al suo contenuto enzimatico, permette una maggiore attività dei lieviti con un conseguente volume finale migliorato, una crosta più dorata, sottile e croccante ed un gusto e fragranza più elevati.



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 01090633

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

prodotto in polvere a base di farina di malto di frumento e farina di malto d'orzo.

Denominazione

semilavorato per la panificazione e la pasticceria da forno.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MALTEX EVO è un prodotto che può essere usato in tutti i tipi di pane, impasti lievitati e prodotti da forno. MALTEX EVO ha un contenuto enzimatico la cui azione sugli impasti comporta tre importanti effetti:

- maggiore attività dei lieviti e volume finale migliorato.
- crosta più dorata, sottile e croccante.
- gusto e fragranza più elevati.

MALTEX EVO non è un additivo e le dosi di utilizzo non sono limitate da alcuna norma.

MALTEX EVO deve essere aggiunto all'ultimo impasto e le dosi di utilizzo variano fra 0,4 e 2 % secondo la qualità della farina, il tipo di prodotto da forno e le caratteristiche desiderate.



Extraordinary
made simple.