

OROMALT

PANIFICAZIONE

OROMALT

Farina di malto di frumento ad alto contenuto enzimatico naturale e ad elevato potere diastatico. La sua azione sugli impasti comporta una maggiore attività dei lieviti, data dalla produzione costante e controllata di zuccheri fermentescibili, ed una produzione elevata di destrine che, in fase di cottura, danno una crosta più dorata e croccante.



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 01990076

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

farina di malto di frumento ad alto potere diastatico.

Denominazione

farina di FRUMENTO maltato. Può contenere SENAPE e SOIA.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

OROMALT, pura farina di malto di frumento assolutamente naturale ad alto potere diastatico, può essere impiegato senza limitazioni in ogni tipo di pane (D.P.R. 30 novembre 1998,n.502).

OROMALT è particolarmente adatto in tutti i processi di lievitazione.

OROMALT ha un elevato contenuto enzimatico naturale la cui azione sugli impasti lievitati comporta fondamentalmente due effetti:

- produzione costante e controllata di zuccheri fermentescibili che consentono una maggiore attività dei lieviti.
- formazione elevata di destrine che, in fase di cottura, danno una crosta più dorata, più soffice, più croccante.

OROMALT deve essere aggiunto all'ultimo impasto.

OROMALT non è un additivo e le dosi di utilizzo non sono limitate da alcuna norma; si forniscono comunque le dosi di utilizzo che si giudicano idonee a raggiungere i migliori risultati:

pane_____ 0,5-1,5 % sulla farina

pane in cassetta_____ 0,7-2 % " "

fette biscottate_____ 1-2 % " "

grissini_____ 1-3 % " "

croissant_____ 1-2 % " "

cialde wafer_____ 0,7-1 % " "

sfoglia_____ 0,7-1 % " "

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990550

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

farina di malto di frumento ad alto potere diastatico.

Denominazione

farina di FRUMENTO maltato.

Modalità d'uso

OROMALT, pura farina di malto di frumento assolutamente naturale ad alto potere diastatico, può essere impiegato senza limitazioni in ogni tipo di pane (D.P.R. 30 novembre 1998,n.502).

OROMALT è particolarmente adatto in tutti i processi di lievitazione.

OROMALT ha un elevato contenuto enzimatico naturale la cui azione sugli impasti lievitati comporta fondamentalmente due effetti:

- produzione costante e controllata di zuccheri fermentescibili che consentono una maggiore attività dei lieviti.
- formazione elevata di destrine che, in fase di cottura, danno una crosta più dorata, più soffice, più croccante.

OROMALT deve essere aggiunto all'ultimo impasto.

OROMALT non è un additivo e le dosi di utilizzo non sono limitate da alcuna norma; si forniscono comunque le dosi di utilizzo che si giudicano idonee a raggiungere i migliori risultati:

pane_____ 0,5-1,5 % sulla farina

pane in cassetta_____ 0,7-2 % " "

fette biscottate_____ 1-2 % " "



**Extraordinary
made simple.**

grissini_____ 1-3 % " "
croissant_____ 1-2 % " "
cialde wafer_____ 0,7-1 % " "
sfoglia_____ 0,7-1 % " "



Extraordinary
made simple.