



# 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.

## Dettagli prodotto

COD 000481

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape