

ACTIBREAD 3 SYST3M

PANIFICAZIONE ACTIBREAD

Preparato in polvere a base di lievito madre naturale da farina di grano duro, perfetto per la produzione con metodo diretto di pane, pizza, focaccia e snack salati. La sua composizione garantisce l'apporto di tutte le attività fermentative del lievito naturale senza l'impiego di lievito compresso. ACTIBREAD 3 SYST3M conferisce al pane tutte le proprietà aromatiche della pasta acida da fermentazione naturale. Permette di preparare pane con ottimo volume, aspetto dorato ed appetitoso, nonché di prolungarne fragranza e conservabilità.



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 01090625

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anidride

INFO

Descrizione

preparato in polvere a base di lievito madre naturale da farina di grano duro per la produzione con metodo diretto di pane, pizza, focaccia e snack salati. ACTI BREAD 3 SYST3M consente il raggiungimento dei seguenti risultati: 1. Garantisce l'apporto di tutte le attività fermentative del lievito naturale e non richiede l'impiego di lievito compresso. 2. Conferisce al pane tutte le proprietà aromatiche della pasta acida da fermentazione naturale. 3. Assicura l'ottenimento di pane con ottimo volume, aspetto dorato ed appetitoso, prolungandone la fragranza e la conservabilità.

Denominazione

semilavorato in polvere per panificazione.

Modalità d'uso

la dose d'impiego di ACTI BREAD 3 SYST3M è del 4% sul peso sulla farina utilizzata.

Le ricette applicative sono disponibili all'interno del nostro sito web www.irca.eu nella sezione "Ricette".