NATIVUM GRANO DURO

PANIFICAZIONE ACTIBREAD

Prodotto in polvere a base di semola di grano duro fermentata naturalmente con pasta madre essiccata, ideale per la produzione con metodo diretto di pane, pizza, focaccia e snack salati. La sua composizione apporta tutte le attività fermentative del lievito naturale senza l'impiego di lievito compresso e contribuisce a migliorare lo sviluppo del prodotto in cottura.
NATIVUM GRANO DURO conferisce ai prodotti da forno le caratteristiche aromatiche tipiche della pasta acida da fermentazione naturale, permettendo di ottenere pane con ottimo volume, aspetto dorato e appetitoso, e di prolungarne fragranza e conservabilità.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01983988

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Frutta



Uova



Soia



Latte



Senape



Anidride

INFO

Denominazione
semilavorato in polvere per panificazione.

Modalità d'uso
la dose d'impiego del prodotto 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".