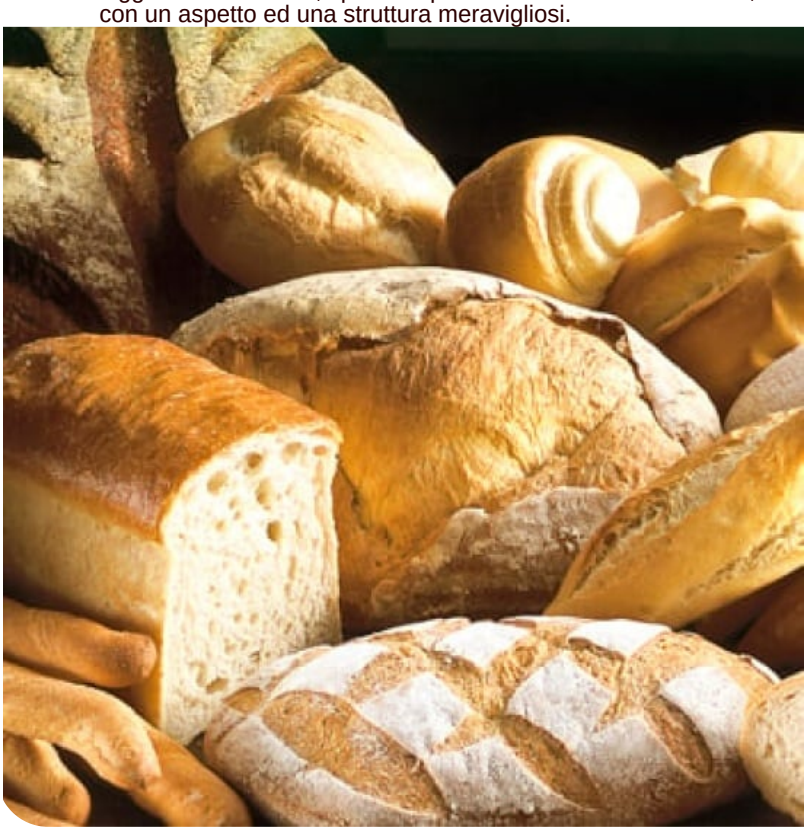
NATUR ACTIV

PANIFICAZIONE NATUR ACTIV

Lievito madre naturale attivo in polvere, ideale sia nella produzione di prodotti dolciari lievitati quali panettoni, pandori, colombe, veneziane, brioche, ecc. che nella produzione di pane, pizza, focacce e grissini. Il suo impiego conferisce ai prodotti finiti un gusto ricco ed unico, un profumo aromatico leggermente acidulo, tipico dei prodotti a lievitazione naturale, con un aspetto ed una struttura meravigliosi.



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 01090616

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereali

Cross contaminazioni

Uova

Soia

Latte

Frutta

Senape

Anidride

INFO

Descrizione
lievito madre naturale attivo in polvere che trova applicazione sia nella preparazione di prodotti dolciari lievitati quali panettoni, pandori, colombe, veneziane, brioches, ecc. che nella produzione di pane, pizza, focacce e grissini.

Denominazione
semilavorato per la produzione di prodotti lievitati.

Modalità d'uso
La dose d'impiego di NATUR ACTIV varia dal 5 al 7 % sulla farina utilizzata nel preimpasto.
Il dosaggio consigliato di NATUR ACTIV per ogni specialità lievitata è descritto all'interno del nostro sito web o può essere richiesto al distributore di zona.