



YORK SOFT

PANIFICAZIONE

YORK

Coadiuvante naturale a base enzimatica specifico per la realizzazione di prodotti da forno morbidi. Formulato senza emulsionanti, garantisce comunque eccellente sofficità, che per dosaggi > 2% si prolunga fino a 45 giorni.

- Può essere utilizzato per lievitati dolci a lunga conservazione (es. panettone)
- Garantisce elevata umidità e masticazione corta, oltre che un'ottima resilienza
- Rallenta il raffermamento del pane (per consumo entro 24/36 ore)

Etichetta pulita

Senza emulsionanti

Dettagli prodotto

COD 000807

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape

Modalità d'uso



Pane



Croissant



Pane per hamburger



Panettone



Panettone gastronomico