DELTAPAN 25

PANIFICAZIONE

PANIFICAZIONE - ALTRI SEMILAVORATI

Miglioratore in polvere di elevata qualità per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata.
Note di utilizzo:
La dose d'impiego è di 1 Kg di MIGLIORATORE per quintale di farina. La dose può essere ridotta fino a 0,3 Kg in base allaqualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate.



MODALITÀ D'USO

Pane

Pane gourmet

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981346

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergeni

Cereali

Cross contaminazioni

Soia

Senape

INFO

Descrizione
miglioratore in polvere di elevata qualità per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata per impianti automatici industriali.

Denominazione
miglioratore per paste lievitate. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso
la dose d'impiego è di 1 Kg di MIGLIORATORE per quintale di farina. La dose può essere ridotta fino a 0,3 Kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate. Se si panifica col sistema delle bighe il MIGLIORATORE va aggiunto all'ultimo impasto. Questo MIGLIRATORE non contiene grassi.
il MIGLIORATORE può essere utilizzato in ogni tipo di pane (D.M.27 febbraio 1996, n°209).
Per le norme vigenti in materia di etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale si può considerare sufficiente l'indicazione fra gli ingredienti di "emulsionante E472e" e di "destrosio" (D.L.27 gennaio 1992, n°109, art.7).