



YORK

PANIFICAZIONE

YORK

Coadiuvante naturale a base di farina di cereali maltati, enzimi e acido ascorbico per panificazione e pasticceria. Conferisce ai prodotti maggiore tolleranza nella lievitazione, maggiori volumi, doratura e fragranza. Garantisce una maggiore resistenza alle variazioni di temperatura e corregge le fluttuazioni reologiche nelle farine, compensando le differenze di elasticità dei diversi tipi di farina. Disponibili anche le varianti HP, Evolution ed Evolution Saveur (a base di pasta acida).

Dettagli prodotto

COD 000035