

YORK EVOLUTION

PANIFICAZIONE YORK

Coadiuvante naturale a base di 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 la variante classica e le varianti HP ed Evolution Saveur (a base di pasta acida).



MODALITÀ D'USO



Brioche



Grissini



Pizza



Croissant



Krapfen



Focaccia



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090602

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Coadiuvante naturale a base di 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.

Descrizione

coadiuvante enzimatico in polvere per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata, pizze e focacce.

Denominazione

prodotto semilavorato per pane.

Modalità d'uso

YORK EVOLUTION è il miglioratore enzimatico tecnologicamente più avanzato ed è stato progettato per soddisfare la clientela più esigente.

Grazie alla sua nuovissima formulazione YORK EVOLUTION consente il completo raggiungimento dei seguenti benefici:

- conferisce volumi eccezionalmente elevati anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche;
- fornisce la massima sicurezza nella produzione correggendo le fluttuazioni reologiche delle farine;
- elimina i problemi derivanti da inaspettate variazioni di temperatura e da complicazioni durante i processi produttivi;
- garantisce un'elevata tolleranza nei tempi di lievitazione;
- assicura uniformità di risultati;
- dona ai prodotti finiti un aspetto più dorato ed appetitoso;
- prolunga la fragranza dei prodotti finiti.

YORK EVOLUTION garantisce tutte queste caratteristiche anche nelle produzioni con celle ferma-lievitazione.

DOSE D'IMPIEGO: 0,5 ? 1 kg di YORK EVOLUTION per 100 kg di farina.

YORK EVOLUTION può essere aggiunto agli impasti diretti ad alle bighe.

YORK EVOLUTION può essere impiegato in ogni tipo di pane (D.M. n° 209 del 27/02/1996 e D.P.R. n°502 del 30/11/1998).

L'impiego di YORK EVOLUTION non comporta alcuna dichiarazione aggiuntiva nella lista degli ingredienti del pane.



**Extraordinary
made simple.**