



YORK HP

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

Dettagli prodotto

COD 000038