



TRIAL HP

PANIFICAZIONE

TRIAL

Miglioratore in polvere di qualità superiore a base di emulsionanti, zuccheri, enzimi ed acido ascorbico, destinato alla produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen) con impianti automatici industriali. Il suo impiego permette una lievitazione più rapida e costante ed un netto aumento del volume, anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche. Inoltre, conferisce al prodotto finale un'alveolatura più regolare ed una crosta più leggera e dorata.

Dettagli prodotto

COD 000433