

TRIAL/S

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.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090053

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

INFO

Descrizione

miglioratore in polvere di qualità superiore per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata, (croissant, brioche, krapfen ecc.), pizze, focacce e prodotti lievitati.

Denominazione

miglioratore per paste lievitate. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

la dose d'impiego è di 1.5 Kg di TRIAL-S per quintale di farina.

La dose può essere ridotta fino a 0.5 kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate.

Se si panifica col sistema delle bighe TRIAL-S va aggiunto all'ultimo impasto.

TRIAL-S non contiene grassi.

TRIAL-S può essere utilizzato in ogni tipo di pane(D.M.27 febbraio 1996, n°209).

Per le norme vigenti in materia di etichettatura si può considerare sufficiente l'indicazione fra gli ingredienti di "emulsionante E472e" e di "destrosio" (D.L.27 gennaio 1992, n°109, art.7).



Extraordinary
made simple.