

NATIVUM GERME DI GRANO

PANIFICAZIONE

ACTIBREAD

Preparato in polvere a base di pasta madre, ideale per la produzione con metodo diretto di pane, pizza, focaccia e snack salati. La sua composizione garantisce l'apporto di tutte le attività fermentative del lievito naturale senza richiedere l'impiego di lievito compresso.

NATIVUM GERME DI GRANO conferisce ai prodotti da forno le proprietà aromatiche tipiche della pasta acida da fermentazione naturale, arricchendole con un profilo più caratterizzato grazie alle note del germe di grano.

Contribuisce inoltre a ottenere una colorazione più intensa e appetitosa, pane con ottimo volume e una fragranza che si mantiene più a lungo, prolungandone la conservabilità.



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



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01984005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Frutta



Uova



Soia



Latte



Senape



SO₂Anidride

Lupini

INFO

Denominazione

semilavorato in polvere per panificazione.

Modalità d'uso

la dose d'impiego del prodotto è del 4% sul peso sulla farina utilizzata.



Extraordinary
made simple.