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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01984005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni	Cross contaminazioni
Cereali	**Frutta**
	Uova
	Soia
	Latte
	Senape
	SO_2 Anidride
	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.