



LECIDOR 10

Coadiuvante a base di farina di cereali maltati, lecitina, enzimi ed acido ascorbico. Fornisce un insuperabile tolleranza e macchinabilità durante la produzione degli impasti. Sviluppato specificatamente per l'impiego negli impasti destinati alla surgelazione, LECIDOR preserva inalterata la qualità degli impasti surgelati nella distribuzione attraverso la catena del freddo. Questo prodotto trova impiego nella produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen).

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070084

CLAIM

MODALITÀ D'USO

la dose massima d'impiego è di 1 kg di LECIDOR per quintale di farina, da aggiungere direttamente al momento dell'impasto. LECIDOR può essere aggiunto agli impasti diretti, alle bighe o agli impasti a lunga fermentazione. La dose d'impiego può essere ridotta secondo i tipi di impasto ed i procedimenti adottati.

Si consiglia l'uso di acqua gelida (1-4°C) nella preparazione di impasti destinati alla lievitazione controllata.

BENEFICI:

LECIDOR grazie all'elevato contenuto di lecitina di girasole è particolarmente idoneo per il miglioramento degli impasti da refrigerare in quanto:

- rinforza la struttura glutinica
- migliora la macchinabilità degli impasti
- migliora le capacità di ritenzione del gas e le tolleranze di lievitazione
- ottimizza l'emulsione dei grassi aggiunti negli impasti
- aumenta il volume dei prodotti
- migliora la friabilità e la conservabilità

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti lievitati da forno.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

