



MALTEX EVO 25

Preparato a base di estratto di malto in polvere con farina di cereali maltati, adatto a tutti i tipi di pane, impasti lievitati e prodotti da forno. Grazie al suo contenuto enzimatico, permette una maggiore attività dei lieviti con un conseguente volume finale migliorato, una crosta più dorata, sottile e croccante ed un gusto e fragranza più elevati.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01090633

CLAIM

MODALITÀ D'USO

MALTEX EVO è un prodotto che può essere usato in tutti i tipi di pane, impasti lievitati e prodotti da forno. MALTEX EVO ha un contenuto enzimatico la cui azione sugli impasti comporta tre importanti effetti:

- maggiore attività dei lieviti e volume finale migliorato.
- crosta più dorata, sottile e croccante.
- gusto e fragranza più elevati.

MALTEX EVO non è un additivo e le dosi di utilizzo non sono limitate da alcuna norma. MALTEX EVO deve essere aggiunto all'ultimo impasto e le dosi di utilizzo variano fra 0,4 e 2 % secondo la qualità della farina, il tipo di prodotto da forno e le caratteristiche desiderate.

Per le norme vigenti in materia di etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale si può considerare sufficiente l'indicazione fra gli ingredienti di "farina di malto di FRUMENTO e di ORZO " (D.L.27 gennaio 1992, n°109, art.7).

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la panificazione e la pasticceria da forno.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

