



OROMALT MALTO/FRUMENTO 10

Farina di malto di frumento ad alto contenuto enzimatico naturale e ad elevato potere diastatico. La sua azione sugli impasti comporta una maggiore attività dei lieviti, data dalla produzione costante e controllata di zuccheri fermentescibili, ed una produzione elevata di destrine che, in fase di cottura, danno una crosta più dorata e croccante.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01990550

CLAIM

MODALITÀ D'USO

OROMALT, pura farina di malto di frumento assolutamente naturale ad alto potere diastatico, può essere impiegato senza limitazioni in ogni tipo di pane (D.P.R. 30 novembre 1998, n.502).

OROMALT è particolarmente adatto in tutti i processi di lievitazione.

OROMALT ha un elevato contenuto enzimatico naturale la cui azione sugli impasti lievitati comporta fondamentalmente due effetti:

- produzione costante e controllata di zuccheri fermentescibili che consentono una maggiore attività dei lieviti.
- formazione elevata di destrine che, in fase di cottura, danno una crosta più dorata, più soffice, più croccante.

OROMALT deve essere aggiunto all'ultimo impasto.

OROMALT non è un additivo e le dosi di utilizzo non sono limitate da alcuna norma; si forniscono comunque le dosi di utilizzo che si giudicano idonee a raggiungere i migliori risultati:

pane	0,5-1,5 % sulla farina
pane in cassetta	0,7-2 % " "
fette biscottate	1-2 % " "
grissini	1-3 % " "
croissant	1-2 % " "
cialde wafer	0,7-1 % " "
sfoglia	0,7-1 % " "

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DENOMINAZIONE TECNICA

farina di FRUMENTO maltato.