



YORK EVOLUTION SAVEUR 10

Coadiuvante naturale a base di pasta acida da fermentazione naturale, enzimi e acido ascorbico per panificazione e pasticceria. Conferisce ai prodotti maggiore tolleranza nella lievitazione, maggiori volumi, doratura e fragranza. Garantisce una maggiore resistenza alle variazioni di temperatura e corregge le fluttuazioni reologiche nelle farine, compensando le differenze di elasticità dei diversi tipi di farina. Disponibili anche la variante classica e le varianti HP ed Evolution.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01090618

CLAIM

MODALITÀ D'USO

YORK EVOLUTION SAVEUR è il miglioratore enzimatico tecnologicamente più avanzato ed è stato progettato per soddisfare la clientela più esigente.

Grazie alla sua nuovissima formulazione YORK EVOLUTION SAVEUR consente il completo raggiungimento dei seguenti benefici:

- conferisce volumi eccezionalmente elevati anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche;
- fornisce la massima sicurezza nella produzione correggendo le fluttuazioni reologiche delle farine;
- elimina i problemi derivanti da inaspettate variazioni di temperatura e da complicazioni durante i processi produttivi;
- garantisce un'elevata tolleranza nei tempi di lievitazione;
- assicura uniformità di risultati;
- dona ai prodotti finiti un aspetto più dorato ed appetitoso;
- prolunga la fragranza dei prodotti finiti.

YORK EVOLUTION SAVEUR garantisce tutte queste caratteristiche anche nelle produzioni con celle ferma-lievitazione.

DOSE D'IMPIEGO: 2 – 3 kg di YORK EVOLUTION SAVEUR per 100 kg di farina.

YORK EVOLUTION SAVEUR può essere aggiunto agli impasti diretti ad alle bighe.

YORK EVOLUTION SAVEUR può essere impiegato in ogni tipo di pane (D.M. n° 209 del 27/02/1996 e D.P.R. n°502 del 30/11/1998).

L'impiego di YORK EVOLUTION SAVEUR non comporta alcuna dichiarazione aggiuntiva

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



nella lista degli ingredienti del pane.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per pane.