

Insieme
per passione



LIEVIFRESH H24 + Coadiuvante enzimatico in polvere per pasticceria



NOVITÀ

Lievifresh H24 + è un coadiuvante enzimatico in polvere che prolunga la freschezza dei prodotti lievitati da forno freschi, come brioche e croissant, nell'arco delle 24 h in ambiente, permettendo di mantenere freschezza e fragranza fino alla sera. La fibra di origine vegetale e l'innovativo complesso enzimatico permettono infatti di trattenere l'acqua e di conferire al prodotto finito sofficità e prolungata freschezza, in giornata se mantenuti in ambiente, e fino a 4 giorni se conservati in sacchetti di plastica per alimenti.

CARATTERISTICHE

- Elevato assorbimento d'acqua
- Percentuale d'uso del 3% sul peso della farina
- Ottimizzazione della stabilità in lievitazione
- Utilizzabile anche per prodotti congelati da lievitare

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Prolungata freschezza dei prodotti lievitati dopo cottura. Fino a 24 ore se conservati in ambiente, fino a 4 giorni se chiusi in sacchetti di plastica alimentare a temperatura ambiente
- Migliore sofficità dei prodotti a fresco
- Solubilità all'assaggio
- Ottimo volume del prodotto finito



SENZA Emulsionanti Additivi



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO
5 kg



CODICE
10262225



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Ambiente



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto