



NATURPAN C PLUS 25

Coadiuvante naturale, dall'elevato contenuto di pasta acida da fermentazione naturale, destinato alla produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen). Il suo impiego favorisce lo sviluppo della lievitazione e rinforza la struttura glutinica, aumentando il volume dei prodotti finiti. NATURPAN C PLUS, inoltre, favorisce la conservabilità del pane, migliorandone la fragranza e conferendogli il gusto e il profumo tipici degli impasti a lunga fermentazione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01090038

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

dose d'impiego: kg 3-5 per quintale di farina

- aggiungere direttamente NATURPAN C PLUS agli altri ingredienti dell'impasto
- NATURPAN C PLUS può essere aggiunto sia ad impasti diretti che a bighe o ad impasti a lunga fermentazione

BENEFICI:

NATURAPAN C PLUS possiede tutti i pregi del lievito madre fermentato naturalmente e quindi:

- modifica il pH del pane grazie al suo contenuto di acidi naturali favorendo lo sviluppo della lievitazione
- rinforza la struttura glutinica
- aumenta il volume dei prodotti finiti
- conferisce al pane gusto e profumo tipici degli impasti a lunga fermentazione
- favorisce la conservabilità del pane migliorandone la fragranza
- NATURPAN C PLUS 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 NATURPAN C PLUS non comporta alcuna dichiarazione aggiuntiva nella lista degli ingredienti del pane.

DENOMINAZIONE TECNICA

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di tutti i tipi di pane e di prodotti lievitati da forno.