



TARGET 25

Miglioratore concentrato a base di farina di cereali maltati, enzimi ed acido ascorbico, destinato all'impiego nella produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen). TARGET corregge le fluttuazioni reologiche delle farine, compensando le differenze di elasticità dei diversi tipi di farina, garantisce una maggiore tolleranza nei tempi di lievitazione ed una maggiore resistenza ad inaspettate variazioni di temperatura. Il suo impiego conferisce volumi elevati anche in presenza di sollecitazioni o vibrazioni meccaniche, fornendo la massima sicurezza nella produzione ed assicurando uniformità di risultati. Dona ai prodotti finiti una colorazione chiara ed omogenea, nonché una fragranza prolungata.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01090039

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

dose d'impiego 0.7-1.5 kg di TARGET per 100 kg di farina.
TARGET può essere aggiunto agli impasti diretti, alle bighe od agli impasti a lunga fermentazione.
TARGET consente di ottenere prodotti finiti di colore chiaro.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato.