TRIAL THERMOTECH 10

Miglioratore in polvere di qualità superiore a base di emulsionanti, enzimi ed acido ascorbico, destinato alla produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen). Appositamente studiato per linee produttive che impiegano celle ferma lievitazione e che prevedono la surgelazione: TRIAL THERMOTECH risolve la problematica della formazione di bollicine sulla crosta del pane. Il suo impiego permette una lievitazione più rapida e costante ed un netto aumento del volume, anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche. Inoltre, conferisce al prodotto finale un'alveolatura più regolare ed una crosta più leggera e dorata.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01090613

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

la dose d'impiego è di 1 kg di TRIAL THERMOTECH per quintale di farina.
La dose può essere ridotta fino a 0.5 kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate.
Se invece il processo produttivo prevede la surgelazione la dose d'impiego può essere aumentata sino all'1.5%.

L'impiego di TRIAL THERMOTECH offre i seguenti benefici:
· Volumi eccezionalmente elevati anche in presenza di sollecitazioni o vibrazioni meccaniche.
· Risolve la problematica della formazione di bollicine sulla crosta del pane.
· Evita il fenomeno del distaccamento della crosta dal pane anche nel caso in cui esso venga cotto dopo surgelazione.
· Massima sicurezza nelle produzioni e correzione delle fluttuazioni reologiche delle farine.
· Elimina i problemi derivanti da inaspettate variazioni di temperatura e da complicazioni durante i processi produttivi.
· Prolunga nel tempo la fragranza dei prodotti finiti.

Per le norme vigenti in materia di etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale si può considerare sufficiente l'indicazione fra gli ingredienti di "emulsionanti E472e ed E471" (D.L.27 gennaio 1992, n°109,

art.7).

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per pane e pasticceria lievitata.