



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.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



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 nella lista degli ingredienti del pane.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per pane.