ACTIBREAD 3 SYST3M 6 (6X1)

Preparato in polvere a base di lievito madre naturale da farina di grano duro, perfetto per la produzione con metodo diretto di pane, pizza, focaccia e snack salati. La sua composizione garantisce l'apporto di tutte le attività fermentative del lievito naturale senza l'impiego di lievito compresso. ACTIBREAD 3 SYST3M conferisce al pane tutte le proprietà aromatiche della pasta acida da fermentazione naturale. Permette di preparare pane con ottimo volume, aspetto dorato ed appetitoso, nonché di prolungarne fragranza e conservabilità.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01090625

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

la dose d'impiego di ACTI BREAD 3 SYST3M è del 4% sul peso sulla farina utilizzata.
Le ricette applicative sono disponibili all'interno del nostro sito web www.irca.eu nella sezione "Ricette".

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato in polvere per panificazione.