

ELEMENTI DI PRESTAZIONE

IT Linea di semilavorati pensati appositamente per migliorare la lavorabilità e la resa dell'impasto. Coadiuvanti e miglioratori in polvere **pronti all'uso** che, aggiunti nella percentuale indicata, aiutano il professionista a sviluppare prodotti che soddisfino le aspettative del cliente e ad ottenere un **prodotto costante** nel tempo. Soluzioni in grado di risolvere le sfide nel campo della panificazione, pizzeria e pasticceria che derivano dalla profonda conoscenza del settore e delle materie prime.

EN Mixes line made to improve the “workability” of the dough and the final result. **Ready-to-use** and improving powder mixes to be added in a small percentage that help professionals to develop final products which satisfy the needs of their clients and to **maintain the quality** of the final product through time. Our ready-to-use mixes and our improvers, created thanks to a deep knowledge of the industry and raw materials, can solve every problem in bread, pizza and pastry making.



MADRE ACIDA PANE - 10KG

Per dare al prodotto finale l'inconfondibile profumo dei prodotti a lunga fermentazione.
For a final product with the unmistakable aroma of long fermentation.

MADRE ACIDA PIZZA - 10KG

Con pasta madre essiccata e lievito disattivato, per un impasto profumato e con maggiore elasticità.
With dry sourdough and deactivated yeast, to obtain an aromatic and more elastic dough.

MADRE ACIDA ATTIVA - 1KG

Biga in polvere per esaltare il profumo e lo sviluppo dell'impasto con la tecnica diretta.
Dry biga dough to enhance aroma and leavening properties with direct technique.

COADIUVANTE NATURALE - 10KG

Miglioratore per farine e semilavorati da non dichiarare in etichetta.
Improver for soft wheat flour and mixes not to be declared.

FRESH & FROZEN - 10KG

Mix enzimatico che prolunga la shelf life e migliora lo sviluppo del prodotto, anche in caso di utilizzo della tecnica del freddo.
Mix with enzymes that improves the shelf life of the final product and the leavening of the dough, ideal even for freezing technique.

GENIAL - 10KG

Nucleo contenente fiocco di patata e madre acida per migliorare la sofficità dell'impasto.
Mix to be added to soft wheat flour, containing potato flakes and dry sourdough to enhance the softness of the dough.