

# LINEA COADIUVANTI

COADIUVANTI TECNOLOGICI

LIEVITI

CAODIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI

COADIUVANTI "AL NATURALE"

COADIUVANTI CON EMULSIONANTI

FARINE MALTATE

Pegaso Food fin dall'inizio della sua attività  
progetta, sviluppa e produce coadiuvanti alimentari  
privilegiando l'utilizzo di ingredienti naturali.

Siamo storicamente specialisti in miglioratori per panificazione e pasticceria,  
sia artigianali che industriali che ancora oggi sono un nostro punto di forza.

Per quanto riguarda i lieviti,

In questo momento il nostro cavallo di battaglia è **Liofil Plus**,  
il lievito madre attivo naturale universale che apporta evidenti miglioramenti  
nella fase di preparazione e nel prodotto finito.

In fondo il lievito è il secondo ingrediente, dopo la farina,  
determinante per la realizzazione di un prodotto da forno eccellente.

Il nostro primo obiettivo è dare nelle mani del professionista  
dei miglioratori semplici da utilizzare che permettano di ottenere prodotti da  
forno con **etichetta pulita**.

I nostri coadiuvanti, permettono in modo semplice ed efficace di  
aumentare le prestazioni e la conservazione degli impasti.

# COADIUVANTI TECNOLOGICI

## MUFIL

CODICE PRODOTTO 1027

### DESCRIZIONE

Correttore di acidità e conservante ad azione antimuffa

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Correttore di acidità
- Da aggiungere direttamente su farina lontano dal lievito
- A base di farina di frumento tipo "0", calcio acetato e calcio propionato
- Dose consigliata: da **0,3%** a **0,9%** sulla farina
- Conservante ad azione antimuffa
- Antifilante

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta

## NO MOULD ANTIFILANTE

CODICE PRODOTTO 1026

### DESCRIZIONE

Antifilante per prodotti da forno

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Correttore di acidità senza retro-effetti
- Da aggiungere direttamente su farina lontano dal lievito
- A base di farina di frumento tipo "0" e calcio acetato
- Dose consigliata: da **0,2%** a **0,6%** sulla farina
- Adatto per tutte le lavorazioni: panificazione, pizzeria, pasticceria

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# LIEVITI

## LIOFIL PLUS

CODICE PRODOTTO 1154

### DESCRIZIONE

Lievito Madre Attivo Universale

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- 100% naturale
- Deriva da fermentazione biologica di ceppi batterici selezionati
- Rende il prodotto finito altamente digeribile
- Permette di conservare l'impasto in cella frigo fino a 7 giorni
- Adatto per tutte le lavorazioni: panificazione, pizzeria, pasticceria
- Conferisce maggiore stabilità all'impasto

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetti da 1 kg in box da 15 pezzi

altri formati disponibili su richiesta

## NATURALE

CODICE PRODOTTO 1039

### DESCRIZIONE

Lievito Naturale essiccato a basse temperature

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Per panificazione e pasticceria
- Ottenuto dalla fermentazione di culture batteriche selezionate
- Dose consigliata pasticceria:
  - 10% su farina per pasta madre
  - 3-5% per rinfreschi
- Dose consigliata panificazione:
  - 6% per bighe serali

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 15 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# LIEVITI

## BAKING A

CODICE PRODOTTO 1028

### DESCRIZIONE

Agente lievitante per panificazione e pasticceria

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Additivo alimentare che garantisce uno sviluppo ottimale
- Dosaggio per panificazione: 1,5 %
- Dosaggio per pasticceria: 3 %
- Costante produzione di gas con qualsiasi metodologia di lavorazione
- Con pirofosfato disodico, sodio bicarbonato ed amido di frumento

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

## BAKING M

CODICE PRODOTTO 1062

### DESCRIZIONE

Agente lievitante per panificazione e pasticceria

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Dosaggio per panificazione: 1,5 %
- Dosaggio per pasticceria: 3 %
- Costante produzione di gas per permettere uno sviluppo ottimale con qualsiasi metodologia di lavorazione
- Con pirofosfato disodico, sodio bicarbonato ed amido di mais

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

BAKING F

CODICE PRODOTTO 1085

**DESCRIZIONE**

Agente lievitante per panificazione e pasticceria

**CARATTERISTICHE E VANTAGGI**

- Dosaggio per panificazione: 1,5 %
- Dosaggio per pasticceria: 3 %
- Costante produzione di gas per permettere uno sviluppo ottimale con qualsiasi metodologia di lavorazione
- Con pirofosfato disodico, sodio bicarbonato e farina di frumento

**CONFEZIONAMENTO**

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI

## MATUSALEM

CODICE PRODOTTO 1102

### DESCRIZIONE

Antiraffermativo per tutti i tipi di pane, sostitutivo delle bighe serali

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- A base di lieviti autolisati
- Permette di ottenere un prodotto con la stessa conservabilità di uno a paste acide, senza cambiare sistema di lavorazione
- Dosaggio: 1% nell'impasto finale  
3% se immesso nella biga serale
- Costante produzione di gas per permettere uno sviluppo ottimale con qualsiasi metodologia di lavorazione
- Con pirofosfato disodico, sodio bicarbonato e farina di frumento

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

## PRIMA BIGA

CODICE PRODOTTO 1103

### DESCRIZIONE

Coadiuvante per panificazione Supportato su pasta acida essiccata enzimaticamente attiva

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale
- Fermentazione rapida ed aumento significativo di volume
- Dosaggio: 2-3% sulla farina
- Controllo dell'acidità e di un PH ottimale

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI

## PRIMA BIGA CLASSIC

CODICE PRODOTTO 1115

### DESCRIZIONE

Coadiuvante per panificazione  
Supportato su pasta acida essiccata  
enzimaticamente attiva

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale
- Fermentazione rapida ed aumento significativo di volume
- Maggiore percentuale di lievito madre rispetto a "prima biga"
- Dosaggio: 3-5% sulla farina
- Controllo dell'acidità e di un PH ottimale

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

## UNIVERSAL BIGA

CODICE PRODOTTO 1112

### DESCRIZIONE

Coadiuvante antiraffermativo per panificazione  
Supportato su pasta acida essiccata  
enzimaticamente attiva

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale
- Fermentazione rapida ed aumento significativo di volume
- Ottima stabilità durante la lievitazione
- Indicato per la tecnologia a freddo
- Dosaggio: 2-3% sulla farina
- Controllo dell'acidità e di un PH ottimale

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI

## UNIV. BIGA CLASSIC

CODICE PRODOTTO 1116

### DESCRIZIONE

Nucleo stabilizzante per panificazione  
Supportato su pasta acida essiccata  
enzimaticamente attiva

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale
- A base di pasta acida enzimaticamente attiva
- Fermentazione rapida ed aumento significativo di volume
- Maggiore percentuale di lievito madre rispetto a "prima biga"
- Dosaggio: 3-5% sulla farina
- Controllo dell'acidità e di un PH ottimale

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

## UNIV. BIGA SAPORE

CODICE PRODOTTO 1114

### DESCRIZIONE

Coadiuvante antiraffermativo per panificazione  
Supportato su pasta acida essiccata  
enzimaticamente attiva

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale
- A base di pasta acida enzimaticamente attiva
- Fermentazione rapida ed aumento significativo di volume
- Ottima stabilità durante la lievitazione
- Indicato per la tecnologia a freddo
- Dosaggio: 2-3% sulla farina
- Apporta un aroma unico al prodotto finito

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI

## NATURAL BIGA CLASSIC

CODICE PRODOTTO 1133

### DESCRIZIONE

Coadiuvante antiraffermativo

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto studiato per tutte le tipologie di panificazione e pasticceria
- Estremamente facile da utilizzare
- Garantisce un'ottima stabilità e conservabilità
- Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale
- Dosaggio: 3-5% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

## NATURAL BIGA + FIBRA

CODICE PRODOTTO 1148

### DESCRIZIONE

Coadiuvante antiraffermativo per prodotti che richiedono una shelf life lunga (fino a 180 gg)

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale
- Per un prodotto finito naturale e genuino
- Fermentazione rapida ed aumento significativo di volume
- Ottima stabilità durante la lievitazione
- Elevato assorbimento d'acqua da parte dell'impasto
- Dosaggio: 3-5% sulla farina
- Apporta un aroma unico al prodotto finito

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# COADIUVANTI "AL NATURALE"

## MIRACLE

CODICE PRODOTTO 1113

### DESCRIZIONE

Miglioratore per panificazione senza emulsionanti

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Miglioratore "biologico"
- Permette di ottenere volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti
- Ideale per impasto diretto o con lievito madre fresco
- Dosaggio: 1% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

## MACISTE

CODICE PRODOTTO 1141

### DESCRIZIONE

Miglioratore per panificazione senza emulsionanti

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Miglioratore "biologico"
- Permette di ottenere volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti
- Ideale per impasto diretto o con lievito madre fresco
- Dosaggio: 1% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI "AL NATURALE"

MIPO

CODICE PRODOTTO 1110

## DESCRIZIONE

Miglioratore per panificazione senza emulsionanti

## CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Miglioratore "biologico"
- Permette di ottenere volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti
- Ideale per impasto diretto o con lievito madre fresco
- Dosaggio: 1-1,5% sulla farina

## CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

MIPO SUPER

CODICE PRODOTTO 1104

## DESCRIZIONE

Miglioratore per panificazione senza emulsionanti - super concentrato

## CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Miglioratore "biologico"
- Permette di ottenere volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti
- Ideale per impasto diretto o con lievito madre fresco
- Dosaggio: 1% sulla farina

## CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI "AL NATURALE"

## ETNEO

CODICE PRODOTTO 1105

### DESCRIZIONE

Miglioratore per panificazione senza emulsionanti

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Miglioratore "biologico"
- Permette di ottenere volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti
- Ideale per impasto diretto o con lievito madre fresco
- Dosaggio: 1-2% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

## GLUA DX

CODICE PRODOTTO 1101

### DESCRIZIONE

Miglioratore per panificazione senza emulsionanti con starter al destrosio

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Miglioratore "biologico"
- Permette di ottenere volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti
- Ideale per tutti i tipi di pane, in particolare rosette, ciabatte e panini conditi
- Dosaggio: 0,5-1,3% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI "AL NATURALE"

## GLUTAZYME M15

CODICE PRODOTTO 1100

### DESCRIZIONE

Coadiuvante migliorativo delle farine per panificazioni dirette ed indirette

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Rinforza, standardizza e stabilizza la qualità della farina, grazie ad un buon apporto proteico e moderato apporto enzimatico di alfa-milasi fungine supportate con farine di frumento maltato
- Permette di rinforzare il normale processo fermentativo e la produzione di gas durante la lievitazione
- Aggiunge la farina di una percentuale di glutine
- Dosaggio: 2% sulla farina
- Ideale per lavorazioni con la biga serale
- Con farina di grano tenero tipo "0" ad alto tenore proteico

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI CON EMULSIONANTI

## UNIVERSAL FRESH

CODICE PRODOTTO 1136

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico con un'**escusiva formulazione enzimatica** per tutte le tipologie di produzione

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Attività **emulsionante, enzimatica** ed **antiraffermativa**
- La sua formulazione consente di emulsionare i grassi naturalmente presenti nelle farine, permettendo di ottenere un effetto migliore rispetto a quello dei tradizionali emulsionanti come E472 e lecitine, senza obbligo di dichiarazione
- Dosaggio: 1% sulla farina
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto e che utilizzano la tecnologia a freddo

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

## UNIVERSAL

CODICE PRODOTTO 1129

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico con un'**escusiva formulazione enzimatica** per tutte le tipologie di produzione

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Attività **emulsionante, enzimatica** ed **antiraffermativa**
- La sua formulazione consente di emulsionare i grassi naturalmente presenti nelle farine, permettendo di ottenere un effetto migliore rispetto a quello dei tradizionali emulsionanti come E472 e lecitine, senza obbligo di dichiarazione
- Dosaggio: 1% sulla farina
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto e che utilizzano la tecnologia a freddo

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI CON EMULSIONANTI

## VULCANICO

CODICE PRODOTTO 1128

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico con **emulsionante E472(e)** per le tipologie di panificazione speciale

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Attività **emulsionante** ed **enzimatica**
- Gli emulsionanti utilizzati, tra i migliori in commercio, permettono di **esaltare** consistenza, coesione, elasticità e viscosità, migliorando la qualità dell'impasto
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione
- Dosaggio: 1,5% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

## SILVER

CODICE PRODOTTO 1127

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico con **emulsionante E472(e)** per le tipologie di panificazione speciale - con grassi aggiunti

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Attività **emulsionante** ed **enzimatica**
- Gli emulsionanti utilizzati, tra i migliori in commercio, permettono di **esaltare** consistenza, coesione, elasticità e viscosità, migliorando la qualità dell'impasto
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione
- Dosaggio: 1% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# COADIUVANTI CON EMULSIONANTI

## DATEMZYME

CODICE PRODOTTO 1123

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico con **emulsionante E472(e)** per le tipologie di panificazione speciale - con grassi aggiunti

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Attività **emulsionante** ed **enzimatica**
- Gli emulsionanti utilizzati, tra i migliori in commercio, permettono di **esaltare** consistenza, coesione, elasticità e viscosità, migliorando la qualità dell'impasto
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione
- Dosaggio: 1% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

## LECIZYME

CODICE PRODOTTO 1120

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico con **lecitina di soia** per le prodotti da forno e pasticceria

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Bread improver completo, con emulsionante biologico
- Attività **emulsionante** ed **enzimatica**
- Gli **emulsionanti** utilizzati sono **100% naturali**, lecitine di soia disoleate, che si combinano facilmente con proteine e carboidrati e migliorano la qualità dell'impasto
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco
- Dosaggio: 1% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI CON EMULSIONANTI

**CRIOZYME**

CODICE PRODOTTO 1143

## DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico per prodotti per panificazione e pasticceria con grassi aggiunti

## CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto ad alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi, destinato alle produzioni che utilizzano all'interno degli impasti grassi animali o vegetali in quantità superiore al 3-4%
- Attività **emulsionante, enzimatica e conservante**
- La lipasi è un enzima che permette ai grassi di emulsionarsi con il glutine delle farine. Permette di **esaltare** consistenza, coesione, elasticità e viscosità, migliorando la qualità dell'impasto
- Miglioramento della shelf life
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione
- Dosaggio: 1,5% sulla farina

## CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

## COADIUVANTI CON EMULSIONANTI

## LIPOZYME

CODICE PRODOTTO 1122

**DESCRIZIONE**

Coadiuvante tecnologico per prodotti per panificazione e pasticceria con grassi aggiunti

**CARATTERISTICHE E VANTAGGI**

- Prodotto ad alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi, destinato alle produzioni che utilizzano all'interno degli impasti grassi animali o vegetali in quantità superiore al 3-4%
- Attività **emulsionante** ed **enzimatica**
- La lipasi è un enzima che permette ai grassi di emulsionarsi con il glutine delle farine. **Esaltare** consistenza, coesione, elasticità e viscosità, migliorando la qualità dell'impasto
- Miglioramento della shelf life
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione
- Dosaggio: 1,5% sulla farina

**CONFEZIONAMENTO**

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

## LIPOZYME FRESH

CODICE PRODOTTO 1137

**DESCRIZIONE**

Coadiuvante tecnologico per prodotti per panificazione e pasticceria con grassi aggiunti

**CARATTERISTICHE E VANTAGGI**

- Prodotto destinato alle produzioni che utilizzano all'interno degli impasti grassi animali o vegetali in quantità sup. al 3-4%
- Attività **emulsionante** ed **enzimatica**
- A differenza del Lipozyme presenta anche un'**attività antiraffermativa**
- Miglioramento della shelf life
- Dosaggio: 1% sulla farina

**CONFEZIONAMENTO**

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# COADIUVANTI CON EMULSIONANTI

## LIPOZYME FIBRA

CODICE PRODOTTO 1147

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico per prodotti per panificazione e pasticceria con grassi aggiunti con **fibra di psyllium**

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Prodotto ad alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi, destinato alle produzioni che utilizzano all'interno degli impasti grassi animali o vegetali in quantità superiore al 3-4%
- Attività **emulsionante** ed **enzimatica**
- La lipasi è un enzima che permette ai grassi di emulsionarsi con il glutine delle farine. **Esaltare** consistenza, coesione, elasticità e viscosità, migliorando la qualità dell'impasto
- Miglioramento della shelf life
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione
- Dosaggio: 1% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

## NATURAL FRESH

CODICE PRODOTTO 1138

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico per panificazione e pasticceria

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Contiene un'esclusiva formulazione enzimatica che consente di emulsionare i grassi presenti nella farina, ottenendo un effetto migliore rispetto a quello conferito dai tradizionali emulsionanti
- Attività **emulsionante**, **enzimatica** ed **antiraffermativa**
- Per impasto diretto e tecnologia a freddo
- Dosaggio: 1% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

# COADIUVANTI CON EMULSIONANTI

## NATURAL FIBRA

CODICE PRODOTTO 1149

### DESCRIZIONE

Coadiuvante tecnologico per prodotti per panificazione e pasticceria con grassi aggiunti con **fibra di psyllium**

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Aumenta notevolmente l'assorbimento e la ritenzione di liquidi da parte degli impasti aumentando la shelf life del prodotto
- Attività **emulsionante** ed **enzimatica**
- La lipasi è un enzima che permette ai grassi di emulsionarsi con il glutine delle farine.  
**Esaltare** consistenza, coesione, elasticità e viscosità, migliorando la qualità dell'impasto
- Miglioramento della shelf life
- Ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per la tecnologia a freddo
- Dosaggio: 1% sulla farina

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# FARINE MALTATE

## SOUL MALT 14

CODICE PRODOTTO 1200

### DESCRIZIONE

Farina integrale di frumento maltato ad alto potere diastatico: min. 14000 U.P.

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Ottenuto dalla fermentazione e successiva essiccazione a bassa temperatura del frumento.
- Immesso negli impasti, fornisce gli zuccheri necessari per una lievitazione ottimale ed una crosta fine, liscia e dorata
- Fornisce aroma caratterizzante al prodotto
- Dosaggio: **0,1-0,5%** sulla farina - coadiuv
- Dosaggio: **4-6%** sulla farina - ingrediente

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta

## FARINA DI MALTO

CODICE PRODOTTO 1104

### DESCRIZIONE

Farina di frumento maltato con potere diastatico: min. 6500 U.P.

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- Ottenuto dalla fermentazione e successiva essiccazione a bassa temperatura del frumento.
- Immesso negli impasti, fornisce gli zuccheri necessari per una lievitazione ottimale ed una crosta fine, liscia e dorata
- Fornisce aroma caratterizzante al prodotto
- Dosaggio: **0,2-1%** sulla farina - come coadiuv
- Dosaggio: **8-10%** sulla farina - come ingred.

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi da 25 kg altri formati disponibili su richiesta  
PRODOTTO NON SEMPRE DISPONIBILE A MAGAZZINO

# NOTE

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

