

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.

