

Pegaso food & Trade srl

Noi, la soluzione ai
tuoi problemi di
pane.....



NATURAL FIBRA

Pegaso food & Trade srl

Natural Fibra è un prodotto nuovo con una formulazione enzimatica esclusiva destinato a qualsiasi tipologia di prodotto, sia da forno che da pasticceria.



Pegaso food & Trade srl

ATTIVITA' EMULSIONANTE

Gli enzimi lipolitici contenuti in *Natural Fibra* fanno sì che i grassi, all'interno degli impasti, si emulsionino con il glutine presente nelle farine. Tale attività concorre ad esaltare le caratteristiche tipiche di un *impasto a regola d'arte*, ovvero, di consistenza, coesione, elasticità e viscosità.



ATTIVITA' ENZIMATICA

Gli enzimi contenuti favoriscono la formazione di un substrato favorevole ad una corretta ed equilibrata fermentazione. Ciò dà luogo ad una migliore capacità di ritenzione di acqua, la quale ha come diretta conseguenza lo sviluppo di maggiori *volumi*.

ATTIVITA' ANTIRAFFERMATIVA

I lieviti contenuti in *Natural Fibra* fanno sì che l'acqua contenuta non venga dispersa garantendo così una maggiore conservabilità del prodotto ed una prolungata *morbidezza* nel tempo.



Pegaso food & Trade srl

La speciale formula di *Natural Fibra* consente di emulsionare i grassi naturalmente presenti nelle farine con eventuali grassi aggiunti, ottenendo così un risultato migliore rispetto all'utilizzo degli emulsionanti tradizionali.

L'attività migliorativa si sviluppa nei *tre* aspetti principali, quali l'attività emulsionante, l'attività enzimatica e l'attività antiraffermativa.

Tali attività sinergiche tra di loro generano un prodotto di alta **qualità** e che sviluppa volumi maggiori, ne aumenta la conservabilità e la morbidezza del prodotto finito.



Pegaso food & Trade srl

UTILIZZO

Natural Fibra è ideale per tutte le lavorazioni ad impasto diretto, specialmente quelle che utilizzano la tecnologia del freddo.

DOSI DI IMPIEGO

Natural Fibra assolve alle funzioni richieste in dosaggi che oscillano tra 0,5 e 2% calcolato sulla farina.

Dose consigliata: 1 %

COMPOSIZIONE

Farina di grano tenero tipo «0», Fibre alimentari, Destrosio, Farina di frumento maltato. Agenti di trattamento della farina: Enzimi, E300 – Acido Ascorbico.

Pegaso food & Trade srl

CONTATTI:

PEGASO FOOD & TRADE SRL

TEL 0575 740612

FAX 0575 744584

MAIL info@pegasofood.it