



Lievifresh H24 +

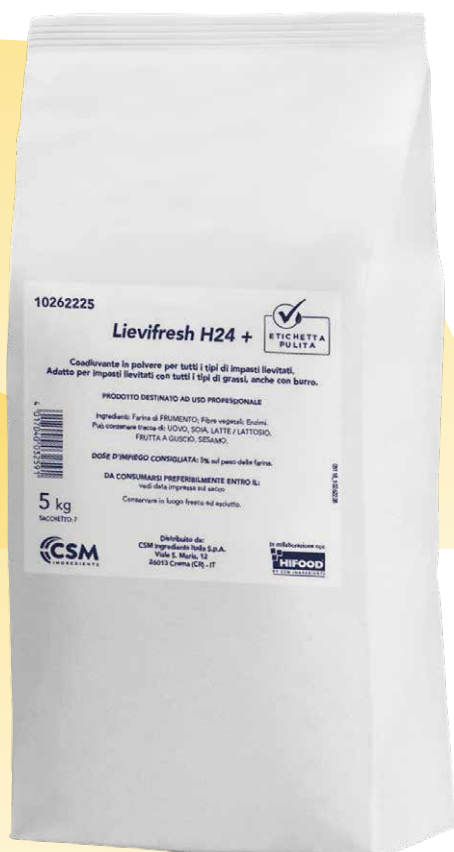
Coadiuvante enzimatico in polvere per pasticceria

Lievifresh H24 + è un coadiuvante enzimatico in polvere che prolunga la freschezza dei prodotti lievitati da forno freschi, come brioche e croissant, nell'arco delle 24 h in ambiente, permettendo di mantenere freschezza e fragranza fino alla sera. La fibra di origine vegetale e l'innovativo complesso enzimatico permettono infatti di trattenere l'acqua e di conferire al prodotto finito sofficità e prolungata freschezza, in giornata se mantenuti in ambiente, e fino a 4 giorni se conservati in sacchetti di plastica per alimenti.



Codice: 10262225

Sacco: 5 kg



Prolungata freschezza de prodotti lievitati dopo cottura. Fino a 24 ore se conservati in ambiente, fino a 4 giorni se chiusi in sacchetti di plastica alimentare a temperatura ambiente

Migliore sofficità dei prodotti freschi

Solubilità all'assaggio

Elevato assorbimento d'acqua

Ottimizzazione della stabilità in lievitazione

Percentuale d'uso del 3% sul peso della farina

Ottimo volume del prodotto finito

Utilizzabile anche per prodotti congelati da lievitare



ETICHETTA PULITA

SENZA ✓ Emulsionanti ✓ Additivi