

MEJORANTE

PARA PAN FRANCÉS



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7542
CÓDIGO BACKALDRIN: 6002

Mejorante en polvo para aplicaciones en pan francés tipo *Baguette, Bola, Barrita, Bolillo, Bollos, Telerã y Pañ Español.*



PRESENTACIÓN

Caja con 20 paquetes
de 440 g.



VIDA ÚTIL

12 Meses.



CONSERVACIÓN

Almacenar a una temperatura
menor a 30°C en un lugar seco
y aislado del suelo.

MEJORANTE PARA PAN FRANCÉS

backaldrin®

Beneficios



Estandariza la calidad de las harinas (procesos más estables)



Mayor tolerancia al amasado (ideal para procesos artesanales, semi y mecanizados)



Miga más blanca y homogénea (mayor vida de anaquel retrasa el envejecimiento)



Uso de tecnología enzimática de última generación (da mayor estabilidad al producto durante su vida de anaquel)



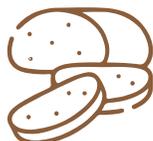
Reducción de emulsificantes en su formulación (no contiene grasas trans)



No se generan grumos durante su almacenamiento (soporta climas calurosos y húmedos)



Mejor capacidad de retención de gas en la masa (reforzamiento de la red de glúten)



Corteza más crujiente y dorada (sustituye a la malta)



Greñado óptimo



Genera un mayor volumen en el pan (debido a la red de gluten bien desarrollada)



Fácil integración con el resto de los ingredientes (se mezcla directamente con el resto de los polvos)

Dosificación

10 g por kg de harina
1 bolsa de 440 g para cada bulto de 44 kg de harina