



250 MEJORANTE *para pan*

backaldrin®

Código Cremería Americana: 7542
Código backaldrin: 6004

250 MEJORANTE

para pan

Información del Producto

Mejorante en polvo para aplicaciones en pan francés tipo baguette, bola, barrita, bolillo, bollos, telera y pan español.

Código del producto: backaldrin 6004 Cremería Americana 7542

Presentación: 250 g

Conservación: Mantenerse en lugar fresco y seco.

Dosificación: 10 g por kilo de harina. 1 bolsa de 250 g para cada bulto de 25 kg de harina.



250 MEJORANTE *para pan*

Ventajas:

- ↗ 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).
- ↗ Genera un mayor volumen en el pan (debido a la red de gluten bien desarrollada).
- ↗ Fácil integración con el resto de ingredientes (se mezcla directamente con el resto de los polvos).
- ↗ Greñado óptimo.

