

JOLLYTURBO



Dosaggio	1 %
Confezione	Sacchi da Kg 25
Codice Prodotto	PJ018

DESCRIZIONE

JOLLYTURBO è il “coadiuvante-miglioratore”. È un coadiuvante tecnologico a tutti gli effetti (senza obbligo di dichiarazione in etichetta) che può vantare le stesse prestazioni dei miglioratori contenenti emulsionanti.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- sviluppo: il supporto in fase di lievitazione si evidenzia con un maggior volume;
- tolleranza: in situazioni di stress termico o di lievitazioni prolungate l'azione combinata di JollyTurbo assicura la continuità del processo produttivo;
- freschezza: la particolare miscela enzimatica contenuta in JollyTurbo rallenta il processo di invecchiamento del pane;
- friabilità: aumenta la croccantezza della crosta.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Il dosaggio consigliato è dell'1% sul peso della farina.

Può essere impiegato in tutte le paste lievitate, sia nelle lievitazioni dirette che con bighe e lievito madre.

Utilizzato nelle lavorazioni con i fermalievitazione, aiuta a prevenire problemi di scrostatura ed eccessiva colorazione. Ideale per la produzione di pane surgelato.

Conservazione

12 mesi in luogo fresco (max 20° C)

OSCAR



Dosaggio

1%

Confezione

Sacchi da Kg 25

Codice Prodotto

PO001

DESCRIZIONE

OSCAR è un coadiuvante di ultima generazione, che riesce a coniugare mirabilmente un ottimo rapporto qualità prezzo

L'utilizzo di OSCAR conferisce al pane:

- maggior sviluppo;
- crosta più friabile;
- profumo più intenso.

MODALITÀ DI IMPIEGO

OSCAR può essere impiegato su qualsiasi tipo di pane.

Il dosaggio è di circa l'1% sul peso della farina in relazione al tipo di pane.

Conservazione

12 mesi in luogo fresco (max 20° C)

PIZZA SELF



Dosaggio

100%

Confezione

Sacchi da Kg 12,5

Conservazione

9 mesi in luogo fresco (max 20° C)

Codice Prodotto

PP019

DESCRIZIONE

Pizza Self è un coadiuvante per la produzione di pizze e focacce. Con Pizza Self ridurre la dose **abituale di lievito(- 40%) ed eliminare zucchero, malto, destrosio, miglioratori, soia e farine speciali.**

- Può essere utilizzato sia con impasti diretti che con biga.
- Riduce enormemente i tempi di maturazione della pasta.
- Allunga i tempi di utilizzo della pasta; dopo ore e ore, quando la pasta appare completamente passata di lievitazione, si ottiene ancora un ottimo risultato.
- Migliora l'elasticità e la lavorabilità della pasta (per preparare e stendere una pizza con Pizza Self, si impiega la metà del tempo).
- Diminuisce i tempi di cottura migliorandone il risultato: riducendo la permanenza in forno, la pizza si secca meno pur risultando molto friabile.
- Elimina i problemi della ritrazione del pezzo in cottura.
- Aumenta la friabilità.
- Riduce la gommosità della pizza fredda.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Farina	10,000 Kg
Pizza Self	1,000 Kg
Acqua	6,000 Kg
Lievito	- 0,200 Kg
Olio	0,250 Kg
Sale	0,170 Kg

- Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti con spirale, poi lavorare normalmente.