

Ingredientes de panadería



Gb Savouring

Mejorante con masa madre inactiva de centeno para la elaboración de panes especiales rústicos

Características

Mejorante potenciador del sabor, con masa madre inactiva de centeno incorporada, que aporta al pan todas las cualidades de los panes tradicionales. Mejora el aroma, las características de la corteza y la miga y aumenta la conservación de los elaborados.

Dosis de uso

15-20 g para 1 kg de harina

Añadir en la amasadora junto con el resto de ingredientes

Envase: Saco de 20Kg

Vida Útil: 9 Meses