

Ingredientes de panadería



X-tra Soft

Mejorante para la elaboración de pan común, panes especiales y bollería de larga duración

¡Novedad!

Características

Mejorante especial para la elaboración de bollería de larga duración

Su principal característica es la de aportar gran ternura a todo tipo de elaboraciones que requieran ser tiernas durante largo tiempo.

Se obtiene una miga de alveolo cerrado y estructura esponjosa no pegajosa que evita hundimientos y se recupera perfectamente al apretar. Se puede aplicar en todas aquellas elaboraciones ricas en grasa y azúcar que deben ser consumidas a lo largo de varios días.

También puede ser usado en la elaboración de panes tiernos envasados. Puede perfectamente aplicarse en elaborados de corta vida y en bollería congelada, aportando mayor ternura a cualquier tipo de elaborados.

Dosis de uso sugerida: 1,5 – 2% sobre harina

Envase: Saco de 5Kg

Vida Útil: 9 Meses