

Ingredientes de panadería



Gb Rogamalt

Harina de centeno malteada tostada

Características

Harina de centeno malteada tostada para usar en todo tipo de panes en donde se quiera realzar y/o potenciar el sabor, el aroma y el color de miga. Muy aromática. Polvo oscuro fino poco pulverulento. Capacidad colorante elevada, aportando un tono tostado natural. Su sabor permite el uso de altas dosis, aportando al pan un sabor malteado muy agradable, sin amargar el pan final. Margen de dosis de aplicación amplia.

Dosis de uso

Panes rústicos: 3 -10 g por kg de harina

Panes oscuros: 10-50 g por kg de harina

Añadir a la amasadora con el resto de ingredientes

Envase: Saco de 15Kg

Vida Útil: 12 Meses