



## YORK SOFT 10

Coadiuvante naturale a base enzimatica specifico per la realizzazione di prodotti da forno morbidi. Formulato senza emulsionanti, garantisce comunque eccellente sofficità, che per dosaggi > 2% si prolunga fino a 45 giorni.

- Può essere utilizzato per lievitati dolci a lunga conservazione (es. panettone)
- Garantisce elevata umidità e masticazione corta, oltre che un'ottima resilienza
- Rallenta il raffermamento del pane (per consumo entro 24/36 ore)

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080004

CLAIM

Etichetta pulita

Senza emulsionanti

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



### MODALITÀ D'USO

YORK SOFT consente di produrre pani e prodotti da forno con le seguenti caratteristiche:

- sofficità prolungata nel tempo
- mollica fine e regolare
- ottima resilienza
- raffermamento rallentato

DOSE D'IMPIEGO: 1 - 2.5 kg di YORK SOFT per 100 kg di farina.

YORK SOFT può essere impiegato in ogni tipo di pane (D.M. n° 209 del 27/02/1996 e D.P.R. n°502 del 30/11/1998).

L'impiego di YORK SOFT non comporta alcuna dichiarazione aggiuntiva nella lista degli ingredienti del pane.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per pani e prodotti da forno.