

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Integratore per pane

È una miscela a base di frumento e cereali maltati che permette di migliorare la lievitazione e la resa nella preparazione di tutti i tipi di pane. In altre parole permette di ottenere un pane più voluminoso, lievitato in maniera equilibrata, dalla struttura alveolare regolare, dall'aspetto dorato e appetitoso, senza alcun retrogusto.

Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "0"**, **farina di cereali maltati**, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi). Allergeni: Glutine.

Dosaggio:	
Integratore per pane	10-15 grammi per ogni Kg di farina utilizzata nell'impasto.

N.B. La quantità esatta dipende dalla qualità della farina utilizzata.

Impiego: Aggiungere l'integratore insieme agli altri ingredienti nella fase iniziale dell'impasto e non modificare la quantità di lievito normalmente utilizzata, quindi impastare e procedere come da abitudine.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Valore energetico	337 Kcal 1413 Kj
Grassi	1,0 g
- di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	67,2 g
- di cui zuccheri	0,9 g
Fibre	3,4 g
Proteine	12,3 g
Sale	0,50 g
Altro	-

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060