

PREBACK

MEJORANTE PARA PAN DIRECTO, PRECOCIDO Y CONGELADO

PREBACK es un mejorante específico para todo tipo de panes precocidos que garantiza un óptimo resultado en ultra-congelación tanto de panadería como de pastelería.

Este producto presenta múltiples ventajas: aumenta la absorción de agua en las masas, refuerza la calidad panificable de las harinas, aumenta la tolerancia de las masas en la fermentación, proporciona a los elaborados un buen crecimiento, una miga más blanca y una corteza brillante y crujiente y permite almacenar el pan precocido a una temperatura ambiente durante 48 horas (en bolsas de plástico).

Dosis

Precocido: de 10 a 20 gr. de PREBACK por kg. de harina.

Congelado: de 20 a 30 gr. de PREBACK por kg. de harina.

