Pegaso food & Trade srl

Noi, la soluzione ai tuoi problemi di pane.....



NATURAL FIBRA

Pegaso food & Trade srl

Natural Fibra è un prodotto *nuovo* con una formulazione enzimatica esclusiva destinato a qualsiasi tipologia di prodotto, sia da forno che da pasticceria.



Pegaso food & Trade srl

ATTIVITA' EMULSIONANTE

Gli enzimi lipolitici contenuti in *Natural Fibra* fanno si che i grassi, all'interno degli impasti, si emulsionino con il glutine presente nelle farine. Tale attività concorre ad esaltare le caratteristiche tipiche di un *impasto a regola d'arte*, ovvero, di consistenza, coesione, elasticità e viscosità.





ATTIVITA' ENZIMATICA

Gli enzimi contenuti favoriscono la formazione di un substrato favorevole ad una corretta ed equilibrata fermentazione. Ciò dà luogo ad una migliore capacità di ritenzione di acqua, la quale ha come diretta conseguenza lo sviluppo di maggiori *volumi*.

ATTIVITA' ANTIRAFFERMATIVA

I lieviti contenuti in *Natural Fibra* fanno si che l'acqua contenuta non venga dispersa garantendo cosi una maggiore conservabilità del prodotto ed una prolungata *morbidezza* nel tempo.



Pegaso food & Trade srl

La speciale formula di *Natural Fibra* consente di emulsionare i grassi naturalmente presenti nelle farine con eventuali grassi aggiunti, ottenendo cosi un risultato migliore rispetto all'utilizzo degli emulsionanti tradizionali.

L'attività migliorativa si sviluppa nei ***tre*** aspetti principali, quali l'attività **emulsionante**, l'attività **enzimatica** e l'attività **antiraffermativa**.

Tali attività sinergiche tra di loro generano un prodotto di alta **qualità** e che sviluppa volumi maggiori, ne aumenta la conservabilità e la morbidezza del prodotto finito.





Pegaso food & Trade srl

UTILIZZO

Natural Fibra è ideale per tutte le lavorazioni ad impasto diretto, specialmente quelle che utilizzano la tecnologia del freddo.

DOSI DI IMPIEGO

Natural Fibra assolve alle funzioni richieste in dosaggi che oscillano tra 0,5 e 2% calcolato sulla farina.

Dose consigliata: 1 %

COMPOSIZIONE

Farina di grano tenero tipo «0», Fibre alimentari, Destrosio, Farina di frumento maltato. Agenti di trattamento della farina: Enzimi, E300 – Acido Ascorbico.

Pegaso food & Trade srl

CONTATTI:

PEGASO FOOD & TRADE SRL
TEL 0575 740612
FAX 0575 744584
MAIL info@pegasofood.it