

# PanBasic

Coadiuvanti per Panificazione



Linea Panificazione

**BNL**<sup>®</sup>  
Bakery Future Lines

# PanBasic

I **PanBasic** sono una linea di coadiuvanti per panificazione, nati per soddisfare le esigenze di quei fornai che desiderano avere prestazioni elevate e qualità costante.



## La Gamma:

### **PanBasic FRIGO**

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0"; emulsionanti: lecitine, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

#### **Dosi di utilizzo:**

1% calcolato sul peso della farina.

Specifico per cella fermalievitazione, in impasti con presenza di grassi consente di ottenere perfette emulsioni e risultati ottimali.

### **PanBasic START**

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0"; farina di soia, emulsionante: E472e, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

#### **Dosi di utilizzo:**

1% calcolato sul peso della farina.

Ottimo per tutte le produzioni di pane con presenza di grassi e per tutti i processi che prevedono la cella ferma-lievitazione. Garantisce il massimo risultato in termini di qualità e sviluppo. Adatto anche per la produzione di pasticceria da forno.

### **PanBasic EVOLUTION**

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0"; farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

#### **Dosi di utilizzo:**

METODO DIRETTO: 1% calcolato sul peso della farina.

Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto ed inoltre regolarizza la fermentazione degli impasti.

METODO INDIRETTO: 0,5% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

Regolarizza la fermentazione, migliorando il colore e la friabilità della crosta.