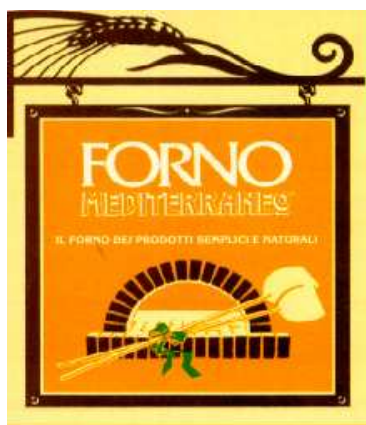




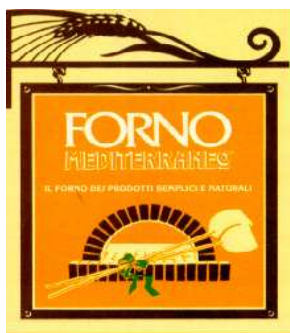
**GRUPPO MOLINO DI VIGEVANO**

## **SCHEDE DI PRODOTTO**



***I semilavorati naturali per panificatori  
per la preparazione del tipico pane italiano***

***Miglioratori***

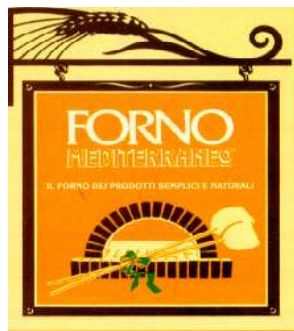


**24 ore plus**



**Miglioratore naturale per panificazione**

<b>Caratteristiche:</b>	Miscela di farine di grano tenero e madre acida essiccata sottovuoto per mantenerne intatte le caratteristiche di aroma e favorire il trattenimento di acqua nell'impasto.
<b>Caratteristiche dell'imballo:</b>	Sacchi da 20 Kg in carta.
Modalità di conservazione	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
<b>Analisi microbiologiche:</b>	<p>Carica batterica totale: &lt; 100.000 ufc/g          Lieviti: &lt; 1.000 ufc/g          Muffe: &lt; 1.000 ufc/g          Coliformi fecali: assente in 1g          Salmonella: assente in 25g</p>
Impiego	Permette di produrre con metodo diretto i pani normalmente prodotti con metodo indiretto mediante "biga". Garantisce ottime performances in lievitazione e conferisce al prodotto finito ottimo aroma e capacità di conservazione.
Cartellinatura del prodotto finito	Lievito madre essiccato e farina di cereali maltati..

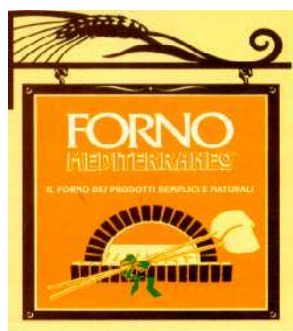


**FRAGRAN**



**Miglioratore naturale per  
panificazione**

<b>Caratteristiche:</b>	Miscela di particolari enzimi che permettono di ottenere pane ben sviluppato, digeribile e che conserva a lungo la sua fragranza nel tempo. L'impasto è facilmente lavorabile e grazie all'azione stabilizzante degli enzimi presenta una notevole tolleranza alla lievitazione.
<b>Caratteristiche dell'imballo:</b>	Sacchi da 25 Kg in carta.
<b>Modalità di conservazione</b>	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
<b>Analisi microbiologiche:</b>	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Coliformi fecali: assente in 1g Salmonella: assente in 25g
<b>Dose di impiego:</b>	si consiglia una dose del 1% sulla farina
<b>Cartellinatura del prodotto finito</b>	farina di cereali maltati.

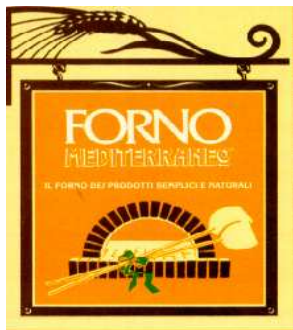


## MIGLIORATORE PIUMA



**Miglioratore per panificazione  
per ciabattina morbida**

<b>Caratteristiche:</b>	Miscela di particolari lecitine di soia, enzimi e latte scremato in polvere che permette di ottenere pane ben sviluppato, digeribile e che conserva a lungo la sua fragranza nel tempo. L'impasto è facilmente lavorabile e grazie all'azione emulsionante delle lecitine presenta un buon sviluppo in volume e una notevole tolleranza alla lievitazione.
<b>Dose di impiego:</b>	si consiglia una dose del 10% sulla farina
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<p>Carica batterica totale: &lt; 100.000 ufc/g          Lieviti: &lt; 1.000 ufc/g          Muffe: &lt; 1.000 ufc/g          Coliformi fecali: assente in 1g          Salmonella: assente in 25g</p>
<b>Imballo</b>	Sacchi di carta da 25 kg. CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
<b>Cartellinatura del prodotto finito</b>	Latte scremato in polvere, lecitina di soia, farina di cereali maltati.

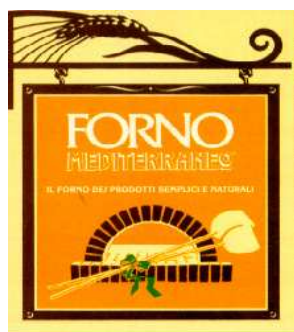


**NATURALSOJA**



**Miglioratore per panificazione a base di lecitina di soia**

<b>Caratteristiche:</b>	Miscela di particolari lecitine di soia ed enzimi che permette di ottenere pane ben sviluppato, digeribile e che conserva a lungo la sua fragranza nel tempo. L'impasto è facilmente lavorabile e grazie all'azione emulsionante delle lecitine presenta un buon sviluppo in volume e una notevole tolleranza alla lievitazione.
<b>Dose di impiego:</b>	si consiglia una dose del 1 - 2% sulla farina
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Coliformi fecali: assente in 1g Salmonella: assente in 25g
<b>Imballo</b>	Sacchi di carta da 25 kg. <b>CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO</b>
<b>Cartellinatura del prodotto finito</b>	Destrosio, emulsionante: lecitina di soia, farina di cereali maltati.

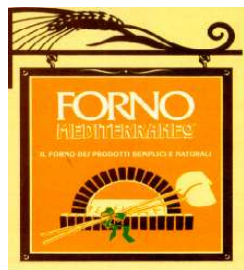


**PANJOB 20**



**Miglioratore per panificazione a base di strutto**

<b>Caratteristiche:</b>	Miscela di strutto in polvere, lecitina di soia ed enzimi studiati per l'impiego in pani conditi, che permette di ottenere pane ben sviluppato, digeribile e che conserva a lungo la sua fragranza nel tempo. L'impasto è facilmente lavorabile e grazie all'azione emulsionante delle lecitine presenta un notevole sviluppo in volume e una elevata tolleranza alla lievitazione.
<b>Dose di impiego:</b>	si consiglia una dose del 20% sulla farina
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 1.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Coliformi fecali: assente in 1g Salmonella: assente in 25g
<b>Imballo</b>	Sacchi di carta da 25 kg. <b>CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO</b>
<b>Cartellinatura del prodotto finito</b>	Strutto in polvere, destrosio, lecitina di soia e farina di cereali maltati.



# Art&Mill

## **Miglioratore naturale attivo a base di lievito naturale da culture selezionate Con germe macinato a pietra**

**Caratteristiche:** è un miglioratore a base di colture selezionate di lieviti *Saccharomyces* e batteri lattici, selezionati da madri acide naturali per ottimizzare i sapori e gli aromi dei prodotti da forno. Il germe macinato a pietra conserva intatte tutte le sue proprietà nutritive e le sue valenze tecnologiche: il pane risulta dorato, croccante e friabile, con l'aroma del pane fatto in casa come una volta.

**Dose di impiego:** si consiglia una dose del 3-5% sulla farina, in base alle caratteristiche delle farine e del tipo di lavorazione.

### **Caratteristiche microbiologiche**

Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g  
Lieviti: < 1.000 ufc/g  
Muffe: < 1.000 ufc/g  
Coliformi fecali: assente in 1g  
Salmonella: assente in 25g

### **Imballo**

Sacchi di carta da 25 kg.  
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

### **Ingredienti**

Lievito naturale di farina di grano tenero in polvere, farina di germe di grano macinato a pietra.