

ITA

ARTISAN

Fros

BEYOND FREEZING

Coadiuvante tecnologico per i processi bakery che utilizzano la tecnologia del freddo.

FERMENTAZIONE LATTICA® – PATER –

COS'È FROS ARTISAN

Fros ARTISAN è un **coadiuvante tecnologico** avanzato formulato per preservare la qualità degli impasti nei processi Bakery che utilizzano la **tecnologia del freddo** come le applicazioni **Pronto Forno** e **Cella di Fermalievitazione**.

Fros ARTISAN aiuta a rendere più **flessibile e organizzato** il lavoro quotidiano, mantenendo intatte le caratteristiche distintive del prodotto artigianale: la sua formulazione permette di rendere più **regolare** il comportamento degli impasti durante la conservazione e limita i possibili effetti negativi del freddo aiutando a preservare **volume, struttura e caratteristiche sensoriali**.

VANTAGGI PRONTO FORNO

Fros ARTISAN è formulato per preservare la struttura degli impasti già lievitati durante la surgelazione e la conservazione, favorendo un adeguato sviluppo nella successiva fase di cottura, permettendo di:

- **Organizzare la produzione nei momenti più convenienti**, senza dover concentrare le lavorazioni nelle ore prima della proposta al cliente;
- **Cuocere quando serve**, programmando la cottura in funzione delle richieste e permettendo così di sfornare in qualsiasi momento della giornata;
- **Migliorare la gestione della produzione**, organizzando le quantità in funzione delle esigenze del laboratorio e delle necessità produttive;
- **Preservare la qualità**: volume, struttura, fragranza e caratteristiche sensoriali analoghe a quelle del prodotto realizzato con lavorazione diretta.

VANTAGGI CELLA DI FERMALIEVITAZIONE

Fros ARTISAN supporta la stabilità dell'impasto durante la conservazione refrigerata, anche a +4°C, contribuendo a preservarne struttura e comportamento fermentativo, favorendo:

- **Maggiore tenuta dell'impasto**: contribuisce a limitare il rilassamento strutturale durante la conservazione a freddo;
- **Lievitazione più regolare**: favorisce una risposta più prevedibile dell'impasto durante le successive fasi di lavorazione;
- **Sviluppo più uniforme**: aiuta a preservare la capacità di trattenere i gas e ottenere una maggiore regolarità di volume e struttura;
- **Migliore organizzazione**: permette di sfruttare la conservazione refrigerata per programmare le lavorazioni e distribuire meglio i carichi di lavoro;
- **Qualità più costante**: contribuisce a mantenere le caratteristiche distintive del prodotto nel tempo.

APPLICAZIONI

- Pane
- Pizza
- Pinsa
- Focaccia
- Croissant e Viennoiserie

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero, enzimi, fermenti lattici vivi essiccati, agente di trattamento della farina: acido ascorbico. **Può contenere soia, senape.**

DOSAGGIO: 10% sul peso della farina.

FORMATO: 10 kg - COD. 614 NCC - Sacco di carta

CONSERVAZIONE: 12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C. Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.



GRANAIO® Bakery Biotech Solutions