ITA

PRO

Fros

BEYOND FREEZING

Coadiuvante tecnologico che migliora la stabilità e le performance nei processi bakery che utilizzano la tecnologia del freddo.

FERMENTAZIONE LATTICA® – PATER –

COS'È FROS PRO

Coadiuvante tecnologico dedicato alle industrie del bakery e ai laboratori centralizzati che utilizzano il freddo per programmare la produzione, con una **qualità costante** lungo tutta la filiera. Ideale per **prelievitato surgelato-Pronto Forno, crudo surgelato non lievitato, precotto surgelato e cella di fermalievitazione**, contribuisce a preservare la stabilità dell'impasto e la qualità del prodotto finito, riducendo la variabilità produttiva.

SUPERARE LE SFIDE DELLA TECNOLOGIA DEL FREDDO

La refrigerazione e la surgelazione sono strumenti fondamentali per i processi del Bakery, ma il freddo rappresenta anche una sfida tecnologica: durante il congelamento, la conservazione e il successivo utilizzo, gli impasti possono subire alterazioni che compromettono la qualità del prodotto finale. Fros PRO agisce sui principali fattori che influiscono sul comportamento dell'impasto durante la refrigerazione, la surgelazione e le successive fasi di lavorazione.

VANTAGGI NEL PRELIEVITATO SURGELATO-PRONTO FORNO

» Preserva la struttura dell'**impasto** prelievitato durante il congelamento e la conservazione, favorendo un adeguato sviluppo nella successiva fase di cottura;

» Preserva **volume, struttura, crosta e caratteristiche sensoriali**, rendendo la qualità del prodotto surgelato analoga a quella del prodotto ottenuto con lavorazione diretta;

» Maggiore possibilità di **programmare e centralizzare** le lavorazioni;

» **Semplifica il processo** riducendo le operazioni necessarie prima della cottura.

VANTAGGI CON CELLA DI FERMALIEVITAZIONE

» Contribuisce a preservare la **tenuta** dell'**impasto** e a rendere più prevedibile la **risposta fermentativa**;

» Dona maggiore **uniformità** a livello di sviluppo, struttura e qualità finale, anche in caso di soste prolungate nella produzione;

» Più **controllo**, maggiore **regolarità**.

VANTAGGI NEL CRUDO SURGELATO NON LIEVITATO

» Migliora la **tolleranza al congelamento**;

» Favorisce una **ripresa** più regolare delle performance dopo lo scongelamento.

VANTAGGI NEL PRECOTTO SURGELATO

» Contribuisce a **preservare l'integrità strutturale** durante conservazione e rigenerazione;

» Migliora la qualità della **crosta** e della **mollica**;

» Maggiore **uniformità del prodotto** dopo la cottura finale.

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: 1% sul peso della farina.

FORMATO: 10 kg - COD. 613 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