

PASTE ACIDE

Per migliorare aroma, gusto e qualità del pane.
Solo dalla fermentazione di cereali in condizioni controllate.

Codice	Prodotto	Descrizione	Applicazioni
4146	SPRING W6	Pasta acida da farina di frumento	Tutti i tipi di pane, mix per panificazione
4139	SPRING R 10	Pasta acida da farina di segale	Multisemi, pani di segale, mix per panificazione
4505	SPRING SIENA	Pasta acida da farina di segale emalto	Pane di segale, mix per panificazione
4507	SPRING NORCIA	Pasta acida da farina di segale, malto d'orzo tostato, germe di grano	Pane integrale, ai cereali e multicereali
4508	SPRING ALBA	Pasta acida da farina di frumento	Tutti i tipi di pane
4228	SPRING FOCACCIA	Pasta acida da farina di frumento	Focaccia italiana
4199	SPRING PANE	Pasta acida da farina di frumento	Pane bianco dal gusto delicato
4131	SPRING PANETTONE	Semilavorato per dolci lievitati tradizionali	Panettone
4260	SPRING TRADIZIONE	Pasta acida per impasti a lievitazione naturale	Tutti i tipi di pane, mix per panificazione
4262	SPRING TRADIZIONE SF	Pasta acida per impasti a lievitazione naturale	Pani rustici, di qualità elevata che ricercano il gusto della tradizione

Liquide

Codice	Prodotto	Descrizione	Applicazioni
4888	LS1	Pasta acida liquida da frumento per pane bianco	Ogni tipologia di pane che necessiti di una caratteristica nota acidula
4889	LS2	Pasta acida liquida da frumento per pane di segale	Ogni tipologia di pane che necessiti di una caratteristica nota acidula

Home Baking

4002	SPRING FOCACCIA HOME	Pasta acida per mix per homebaking	Focaccia italiana
4003	SPRING PANETTONE HOME	Pasta acida per mix per homebaking	Panettone
4004	SPRING PANE HOME	Pasta acida per mix per homebaking	Pane