



Arte Bianca & Tecnologie

Salone Internazionale delle Tecnologie e Prodotti per Panificazione, Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology Exhibition for Bakery, Pastry and Confectionery



Arte Bianca & Tecnologie

Tecnologie e Prodotti per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

AGRIFLEX s.r.l.

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

FERMENTATORE PER LIEVITO NATURALE LIQUIDO
Fermenter for natural liquid yeast

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input checked="" type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

I fermentatori Agriflex hanno la funzione di preparare senza la mano esperta del panettiere il lievito naturale liquido la cui implementazione all'interno del proprio ciclo produttivo consente di ottenere diversi vantaggi, primo su tutti un'alta qualità del prodotto finito:
 Creare una mollica più soffice ed elastica
 Conferire una maggiore sofficità nel tempo
 Produrre una crosta migliore e indurre una lunga conservabilità del prodotto finito
 La produzione a carico dei batteri presenti di acidi organici, sostanze aromatiche, CO2 e di enzimi, che hanno un effetto sul rallentamento del rafferimento.
 Aumento dell'aroma del prodotto finito, rendendolo ben riconoscibile rispetto ai prodotti da forno realizzati con lievito di birra.
 I prodotti realizzati con LNL sono mediamente più digeribili, in quanto l'effetto del lievito naturale migliora il valore nutritivo del prodotto finito grazie all'azione prolungata dei batteri lattici e dei lieviti.
 Riduzione degli effetti di intolleranza verso il lievito di birra, sempre più diffusa.

The Agriflex FLN fermenters allow you to prepare the natural liquid yeast without the need of the bread maker's skilled hand; its implementation inside a pre-existing production cycle enables to obtain various advantages, primarily the high quality of the finished product: Softer and more elastic crumb Higher sponginess through time. Improved crust and longer shelf-life of the finished product Protracted action of the bacteria present in the organic acids, producing aromatic substances, CO2 and enzymes, having an effect on the slowing down of the staling process Enhancement of aroma of the finished product, making it well detectable in comparison to bakery products produced with beer yeast. The products obtained with FLN are immediately more digestible, as the effect of the natural yeast improves the nutritional value of the finished product thanks to the protracted action of lactic bacteria and yeasts. Reduction of intolerance effects towards beer yeast, more and more widespread.