



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:

ESMACH

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

GL MINI-25 Generatore di lievito madre
GL MINI-25 Liquid leaven processor

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<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:

Il generatore di lievito madre GL MINI-25 è un'apparecchiatura destinata ai professionisti particolarmente attenti alla qualità ed alla gradevolezza del prodotto finale poiché l'impiego di lievito madre liquido nella composizione degli impasti permette di accorciare i tempi di lavorazione, di migliorare l'alveolatura e di conferire maggiore tolleranza meccanica (sofficità ed allungamento). Il prodotto finale acquisisce aroma e sapore a seconda della percentuale di lievito liquido incorporata nell'impasto. Con GL MINI-25 il lievito madre è pronto all'uso in qualsiasi momento della giornata senza dover sottostare alle classiche rigorose operazioni di gestione. Inoltre, garantisce miglior sviluppo, sapore, aroma, conservabilità e alta standardizzazione qualitativa del prodotto. La macchina, per caratteristiche e dimensioni è particolarmente adatta all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione e pasticceria, per produzioni qualificate di piccoli-medi quantitativi.

The generator of yeast GL MINI-25 is a device for those professionals who particularly take care of the quality and pleasantness of the final product since the use of liquid yeast can shorten processing times, improve the honeycomb structure and give higher mechanical tolerance (softness and elongation). The final product acquires aroma and flavour depending on the percentage of liquid yeast. By using the generator GL-MINI-25, the yeast is ready to use at any time of day without being forced to submit to traditional strict operations. It also ensures better development, flavour, aroma, preservability and high standardization of the product quality. The machine, for its characteristics and size, is particularly suitable for use in baking and pastry workshops for qualified productions of small/medium quantities.