

TRADIZIONE E GUSTO ITALIANI CON I NOSTRI NUOVI SEMILAVORATI PER PANIFICAZIONE

PANRUSTICO

NOVITÀ

Miscela pronta di **farine e semi** tipici della tradizione contadina, ideale per la preparazione di panificati **rustici e dal colore scuro**.



**FARINA DI
SEGALE E DI ORZO
MALTATO**

per una crosta più
croccante e saporita



**SEMI
DI GIRASOLE,
SESAMO E LINO**



**FIOCCHI
DI AVENA E
ORZO**



**PASTA ACIDA
ESSICCATA**
da fermentazione
naturale



**ETICHETTA
PULITA**



**ARTICOLO
E PACKAGING**

cod. 01980222



GRAN RUSTICO

FARINE
100%
ITALIANE

Miscela completa a base di **farine poco raffinate di origine esclusivamente italiana**, arricchita di semi e fiocchi tipici della tradizione contadina italiana, ideale per la realizzazione di pane e panificati rustici e ricchi di gusto.



**FARINE
POCO RAFFINATE**



**SEMI
DI SESAMO
E GIRASOLE**



**FIOCCHI
DI FARRO
E AVENA**



**PASTA ACIDA
ESSICCATA**
da fermentazione
naturale



**ETICHETTA
PULITA**



**ARTICOLO
E PACKAGING**

cod. 01980182



GRANSEGALE

NUOVA RICETTA

Miscela completa a base di **farina di segale** per la realizzazione di pane e panificati dal colore scuro. Il suo gusto più leggero e gradevole è in linea con la tradizione e le preferenze italiane in tema di pane.



**FIOCCHI
DI SEGALE MALTATI**
per una consistenza
e un gusto più ricco



**PASTA ACIDA
ESSICCATA**
da fermentazione
naturale



**ETICHETTA
PULITA**



**ARTICOLO
E PACKAGING**

cod. 01080091



SOFFICITÀ E FRESCHEZZA CON IL NUOVO COADIUVANTE DELLA GAMMA YORK

YORK SOFT

NOVITÀ

Coadiuvante naturale a base enzimatica specifico per la realizzazione di **prodotti da forno morbidi**. Formulato senza emulsionanti garantisce comunque **eccellente sofficità**, che per dosaggi > 2% si prolunga fino a 45 giorni.

Funzione specifica: SOFFICITÀ | Altre funzioni: FRESCHEZZA

York Soft perchè

- Può essere utilizzato per lievitati dolci a lunga conservazione (es. panettone)
- Garantisce elevata umidità e masticazione corta, oltre che un'ottima resilienza
- Rallenta il raffermaimento del pane (per consumo entro 24/36 ore)



ETICHETTA
PULITA



ARTICOLO
E PACKAGING
cod. 01080004



COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI I Consigli dei nostri Ambassador

APPLICAZIONE	Dosaggio % (sulla farina)	Durata
LIEVITATI SOFFICI E CROISSANTERIA \ LUNGA DURATA	2 - 2,5	45 giorni
LIEVITATI SOFFICI E CROISSANTERIA \ MEDIA DURATA	1 - 1,5	7-10 giorni
PANE FRESCO PRODOTTO E CONSUMATO ENTRO 24/36 ORE	0,5	24/36 ore

IMPORTANTE: da utilizzare in combinazione con York Evolution o con un altro coadiuvante per una lievitazione e un volume migliori.

SCOPRI LA GAMMA YORK

Formulazioni specifiche e dosaggi diversi per prestazioni sempre eccellenti.

YORK: variante classica con dosaggio medio

YORK EVOLUTION: dosaggi concentrati per ottenere le prestazioni di un miglioratore ma «etichetta pulita»

YORK EVOLUTION SAVEUR: con aggiunta di pasta acida essiccata da fermentazione naturale

PERCHÈ UTILIZZARE UN COADIUVANTE IRCA



MIGLIORI PRESTAZIONI



**RISULTATO GARANTITO
E COSTANTE**



**ALTO GRADO DI
SPECIALIZZAZIONE**



**INNOVAZIONE
E NATURALITÀ**



Scopri la nostra linea completa di prodotti per panificazione scansionando il QR Code

irca
SINCE 1919

IRCA S.p.A.
Via degli Orsini, 5 - 21013 Gallarate (VA) - Italia
T. 0331 284111 - info@irca.eu

irca.eu

