

BakeShure®

Encapsulados para panificación



BakeShure® es la primera marca de ingredientes encapsulados específicamente diseñada para mejorar las propiedades físicas y sensoriales de productos horneados aplicados a panadería, galletería y pastelería, entre otros.

Industria en la que aplica



Panadería y galletería

Características

- ✓ Actúa como controlador de pH y prolongador de vida útil reduciendo la acción de los mohos.
- ✓ Mejora la consistencia, frescura y esponjosidad.
- ✓ Fomenta el crecimiento controlado del producto durante el proceso de leudado.
- ✓ Ayuda a prevenir la degradación de proteínas.
- ✓ Mejorar la actividad de la levadura.
- ✓ Optimiza la producción y desarrolla nuevos productos que antes se consideraban imposibles.

Certificaciones

