

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.
- ✓ Ayuda a prevenir la degradación de proteínas. y mejora la actividad de la levadura.
- ✓ Los diferentes tipos de BakeShure® son:
 - ✓ BakeShure® Sour para la producción de panes especiales de masa fermentada que intensifican su sabor.
 - ✓ BakeShure® para tortillas y panes planos que mejoran la apariencia y características sensoriales.
 - ✓ BakeShure® Leavening para controlar la reacción entre el bicarbonato de sodio y los componentes ácidos dentro de la masa.
 - ✓ BakeShure® complete es una opción más saludable para los polvos de hornear tradicionales.

Certificaciones

