

BRIINGEX



**Coadiuvante tecnologico in polvere
migliorativo dei prodotti lievitati
di pasticceria e panificazione
che attraversano la catena
del freddo negativo**



*“La Qualità
prima di tutto!”*

BRINEX



- ❄ **BRINEX** migliora e mantiene in modo eccellente tutti i lievitati surgelati crudi, grazie ad una ricerca alimentare tecnologica avanzata.
- ❄ **BRINEX**, specifica miscela in polvere di ingredienti, è particolarmente adatta nell'aiutare tutti i prodotti **LIEVITATI** (dolci, gastronomici, pane) che subiscono lo stress del freddo negativo per più giorni, a $-20 / -30$ gradi.
- ❄ Con **BRINEX** non è necessario cambiare le dosi in uso, in quanto basta aggiungere questo prodotto in misura massima dell'1,5% sul peso della farina impiegata.
- ❄ Grazie a **BRINEX** gli enzimi del lievito impiegato, hanno una vita più lunga, inoltre ritarda il processo di invecchiamento della maglia glutinica delle farine, che passano la soglia negativa della temperatura di mantenimento.
- ❄ Con **BRINEX** il prodotto finito è voluminoso, soffice al suo interno e ben alveolato, dopo la cottura ha una migliore conservabilità.
- ❄ **BRINEX** non altera i sapori, migliora la fragranza e dona al prodotto una colorazione uniforme in cottura.
- ❄ **BRINEX** è confezionato in sacchi da 15 e 25 kg.
- ❄ **BRINEX** è in polvere di colore bianco avorio.

Da conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere bene la confezione dopo l'uso.



Dozzini s.r.l.

Azienda Specializzata in:
Materie prime per pasticceria e panificazione.
Produzione semilavorati dolciari da forno.

 dozzini per palati sovraffini



Sede legale e magazzino: Via O. Tramontani, 52 - 06135 PONTE SAN GIOVANNI (PG)
Tel. +39.075.5996215 - Fax +39.075.5999040 - e-mail: dozziniroberto@libero.it