

AMELIORANTS PATES A PIZZA

BROCHURE PRODUITS



DIFAL
[130 chemin du château d'eau]
[31130, Seysses]

Nous contacter

Téléphone : [+33 (0)5 34 61 33 76]

E-mail : [contact@difal.com]

Web : [www.difal.com]



DIFAL
[130 chemin du château d'eau]
[31130, Seysses]

MALTORIS

Caractéristique

Farine de malt d'orge (100%)
Fine poudre blanc crème.

Avantages

- Active la fermentation
- Améliore la tenue des pâtes
- Pouvoir diastasique élevé et constant
- Meilleure couleur à la cuisson

Composition

Matière sèche	94%
Protéines	4%
Matière grasse	<2%
Cendres	<2%
Amidon	60%
Dextrine	10%
Maltose	5%
Pouvoir diastasique	400-500 WK

Dosage

3 à 15 gr par kg de farine

Mode d'emploi

Mélanger le MALTORIS à la pâte en début de pétrissage.

Conservation

Conservation à température entre 16°C et 20°C dans un local sec.
DLUO : 18mois date de fabrication

Conditionnement

Sac de 20Kg



DIFAL
[130 chemin du château d'eau]
[31130, Seysses]

CRISTOMALT DIASTASIQUE

Caractéristique

Extrait de malt déshydraté
Fine poudre blanc crème.

Avantages

- Accélère la fermentation
- Meilleure élasticité de la pâte
- Haut pouvoir diastasiq
- Meilleure coloration
- Renforceur aromatique
- Retarde le rassissement.
- manipulation aisée

Composition

Matière sèche	96%
Protéines	4%
Matière grasse	< 1%
Cendres	< 1.5%
Sucres réducteurs.....	> 70%
Pouvoir diastasiq	100 à 200 WK

Dosage

Faible dosage
2 à 5 gr par kg de farine

Mode d'emploi

Dissoudre la quantité de CRISTOMALT nécessaire avec la levure dans un peu d'eau tiède.

Eviter le contact direct avec le sel

Conservation

Conservation à température entre 16°C et 20°C dans un local sec.

DLUO : 18mois date de fabrication



DIAMALTONE

Caractéristique

Farine de malt d'orge (70%).
Extrait de malt en poudre (30%)
Fine poudre blanc crème.

Avantages

- Mix du MALTORIS et CRISTOMALT

Composition

Matière sèche	94%
Protéines	4%
Matière grasse	<2%
Cendres	<2%
Amidon	60%
Dextrine	10%
Maltose	5%
Pouvoir diastasique	400-500 WK

Dosage

3 à 6 gr par kilo de farine d

Mode d'emploi

Mélanger le MALTONE à la pâte en début de pétrissage.

Conservation

Conservation à température entre 16°C et 20°C dans un local sec.
DLUO : 18mois date de fabrication

Conditionnement

Sac de 20Kg



DIFAL
[130 chemin du château d'eau]
[31130, Seysses]

L'orge une céréale noble par ses vertus naturelles.

Depuis des années elle est utilisée sous forme de farine ou d'extrait de malt dans nombreuses fabrication alimentaire.

Reconnues pour ses qualités nutritives, tonifiantes, ainsi qu'un ensemble de propriétés enzymatiques qui sont propres au malt.

Nous vous proposons une gamme élaborée pour satisfaire pleinement vos réalisations de PIZZAS :

- Farine de malt : le **MALTORIS**

Obtenu par la mouture du grain d'orge déjà germé, débarrassé de sa tigelle et de sa radicule.

L'originalité du Maltoris réside dans le procédé de mouture qui permet d'incorporer l'assise périphérique et a pour effet d'augmenter la valeur diastasique de la farine ainsi obtenue.

- L'extrait de malt en poudre : le **CRISTOMALT**

Extrait sec de malt pur orge, de haut pouvoir diastasique rigoureusement contrôlé.

- Un mélange des deux : le **DIAMALTONE**

70% de farine de malt + 30% d'extrait de malt en poudre

Les avantages :

- Améliore l'élasticité de la pâte , une meilleure texture
- Active la fermentation
- Permet d'obtenir une meilleur coloration
- Renforceur aromatiques
- Ralentit le rassissement....