

Le proprietà IWS nella fermentazione.
Quando l'acqua eleva l'arte della panificazione.





L'acqua: L'ingrediente nascosto per la perfezione

Nel mondo dell'alta ristorazione e della panificazione artigianale, ogni dettaglio racconta una storia di cura e dedizione. L'acqua, questo elemento primordiale ed essenziale, diventa il protagonista di un'esperienza che trasforma il semplice in straordinario.

In cucina e nel laboratorio di panificazione, l'acqua è molto più di un semplice ingrediente: è il mezzo attraverso cui sapori, consistenze e aromi si manifestano pienamente. E nella panificazione, questo ruolo diventa cruciale per il risultato finale.

Attivazione del lievito

Migliora la fermentazione

Formazione del glutine

Struttura perfetta dell'impasto

Idratazione

Elasticità e modellabilità superiori

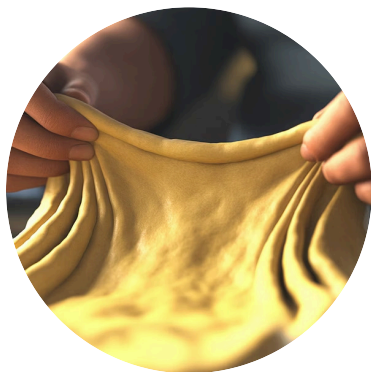
Fisica quantistica al servizio della fermentazione

IWS WATER utilizza principi avanzati della fisica quantistica per strutturare l'acqua a livello molecolare, creando un livello di purezza e vitalità senza precedenti. Questa innovazione tecnologica offre benefici tangibili e misurabili in ogni fase della panificazione professionale.



Metà del consumo di lievito

L'acqua viva strutturata interagisce in modo più efficace con i lieviti, favorendo una fermentazione più stabile e armoniosa per risultati costanti.



Elasticità superiore

Una migliore idratazione consente impasti più morbidi, omogenei e facili da lavorare, essenziale per una panificazione eccellente.



Struttura della mollica perfetta

Il controllo dell'acqua garantisce risultati riproducibili, indispensabile per ottenere la struttura desiderata in ogni prodotto lievitato.



Aromi complessi

La fermentazione produce aromi più puliti e complessi, esaltando il sapore della farina pregiata e dei lieviti naturali o della pasta madre.



La Rivoluzione Sensoriale nel Mondo della Panificazione

Qualità Percettibile in Ogni Morso

L'acqua IWS non cambia la ricetta: ne esalta l'essenza. La differenza è tangibile in ogni aspetto del prodotto finale, dalla cottura all'ultimo assaggio.

I benefici si manifestano in proprietà sensoriali superiori che distinguono immediatamente il tuo pane da tutti gli altri.

Crosta Dorata e Croccante

Colore perfetto e consistenza irresistibile che mantiene la croccantezza più a lungo

Molla Morbida e Aromatica

Struttura evoluta, morbida al tatto e ricca di sapori naturali di fermentazione

Conservazione Ottimale

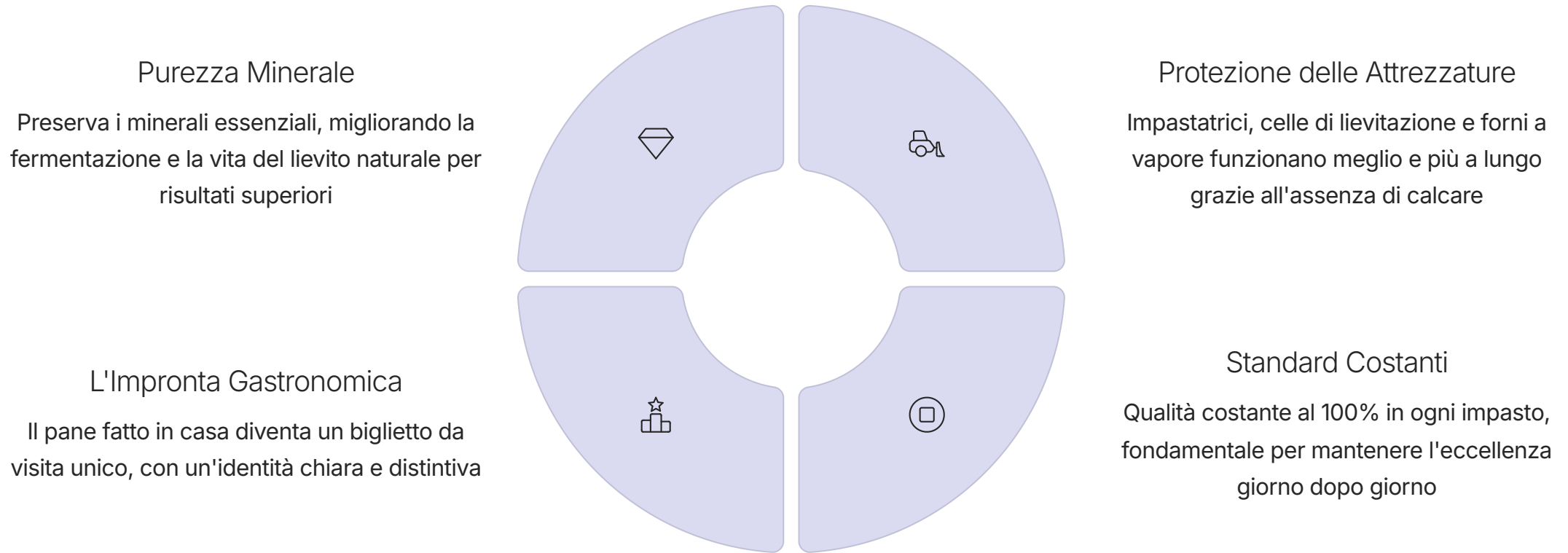
Maggiore durata del prodotto finale grazie all'idratazione molecolare migliorata

Eccellente Digeribilità

Un segno distintivo degli impasti di alta qualità, apprezzato da ogni cliente

La scelta dell'eccellenza professionale

I ristoranti stellati Michelin e le panetterie di alta qualità che hanno adottato l'acqua IWS parlano di un "partner invisibile ma essenziale" nella loro ricerca dell'eccellenza. Questa scelta rappresenta una dichiarazione d'intenti verso la qualità totale.



"L'acqua IWS è il lusso che non si vede, ma si sente. Nel pane, si traduce in un impasto più vivo, più armonioso, più equilibrato — un pane che parla dell'attenzione totale all'ingrediente più semplice: l'acqua. Un'esperienza che i vostri ospiti percepiranno ad ogni morso."