## **ELISIR**

Categoria: COADIUVANTI PER PASTICCERIA

Pubblicato da Achille in 28-9-2008

## ÂÂÂÂÂÂÂÂÂÂ ELISIR

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria.

Dose consigliata sulla farina: 1% sulla farina.

Caratteristiche: Al top della gamma, con le stesse caratteristiche funzionali del LIPOZYME, con in  $pi\tilde{A}^1$  una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficit $\tilde{A}$  e antiraffermative.

*Utilizzo*: E' ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.

Per la sua formulazione non  $\tilde{A}$ " necessario apporre sul cartellino di vendita del prodotto finito alcuna dichiarazione oltre a: Farina di frumento maltato.

Imballo: confezioni da kg. 25.