NoMould

Categoria : ANTIMUFFA
Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

Â

Â

Â

Â

NoMould

ANTIFILANTE PER PANIFICAZIONE.Â Â *Dose di impiego consigliata:* 0,2 % sulla farina. *Carateristiche:*NO MODUL Ã¨ un correttore di aciditÃ e antifilante per prodotti da forno.Nelle dosi consigliate non ha retro effetti di alcun genere ed aiuta il lavoro del panettiere eliminando un dannoso inconveniente.*Utilizzo:*Aggiungere NO MODUL direttamnete nella farina lontano dal lievito. *Dichiarazione in etichetta:* Conservante E263.*Imballo:*Confezioni da kg.15.