GLUTA DX

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"
Pubblicato da Anonimo in 11-1-2012

Â **GLUTA DX**

Miglioratore per panificazione con starter al destrosioÂ *Codice prodotto:* **1101***Dose di impiego:Â* **0,5 - 1 % sulla farina***Caratteristiche:***Â Questo miglioratore â€œbiologicoâ€•, adatto per tutti i tipi di pane, in special modo per rosette (michette), ciabatte e per panini conditi, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ enzimatiche amiolitiche di notevole efficacia.***Utilizzo:Â* **La sua formulazione lo rende particolarmente idoneo nelle lavorazioni con â€œpaste freddeâ€•.**
Vantaggi:Â **Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando GLUTA DX.***Dichiarazione in etichetta:Â* **FARINA DI FRUMENTO MALTATO**
ConservabilitÃ : **12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.**
Imballo:Â **Confezioni da kg. 25, 15.**