LIPOZYME - BIO

Categoria : COADIUVANTI
Pubblicato da Achille in 9-3-2020

Â **LIPOZYME - BIO**Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceriaÂ *Â Codice prodotto:* **Â BIO-1122***Dose di impiego consigliata:*Â 0,5 -Â 1 % sulla farina.*Caratteristiche:Â* **Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria. Bread improver completo, Ã© un prodotto in alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi, e pertanto Ã¨destinato alle produzioni che utilizzano allâ€™interno degli impasti grassi, animali o vegetali. Prodotto con materie prime da agricoltura biologica con enzimi OGMFREE***Vantaggi:Â* Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LIPOZYME - BIO. *Dichiarazione in etichetta:Â* FARINA DI FRUMENTO MALTATO.*Imballo:Â* confezioni da kg. 15, 10.