LIPOZYME BASE KAMUT - BIO

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

Â **LIPOZYME BASE KAMUT - BIOCoadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceria**Â *Â Codice prodotto:*Â **BIO-1132***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 OGM FREE*Vantaggi:Â* Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LIPOZYME BASE KAMUT - BIO. *Dichiarazione in etichetta:* **FARINA DI KAMUT BIO,**Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO BIO. *Imballo:Â* confezioni da kg. 15, 10.