MIPO SUPER BIO

Categoria : COADIUVANTI

Pubblicato da Achille in 10-3-2020

Â **MIPO SUPER - BIOCoadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceria**Â *Â Codice prodotto:* Â **BIO-1104***Dose di impiego consigliata:*Â 0,5 -Â 1,5 % sulla farina.*Caratteristiche:*Â Coadiuvante tecnologico â€˜universaleâ€™.MIPO SUPER BIO, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ enzimatiche amiolitiche di notevoleefficacia.Volume,sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono I vantaggi ottenibili con il suo utilizzo.Prodotto con materie prime da agricoltura biologica con enzimi OGMFREE*Utilizzo:* **MIPO SUPER BIO Ã¨ ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco***Vantaggi:*Â Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando MIPO SUPER - BIO.*Dichiarazione in etichetta:*Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO.*Imballo:*Â confezioni da kg. 15, 10.