

LECIZYME

Categoria : Emulsionante: LECITINA DI SOIA

Pubblicato da Pegaso in 9-9-2011

LECIZYME Coadiuvante tecnologico alla lecitina di soia per prodotti da forno - pane e pasticceria. **Dose di impiego:** 1 % sulla farina. **Caratteristiche:** Bread improver completo, Ã© un prodotto formulato con un emulsionante biologico (lecitina di soia), e pertanto Ã" destinato alle panificazioni speciali. **Utilizzo:** EÃ™ ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco. **Vantaggi:** volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LECIZYME

Dichiarazione in etichetta: *emulsionanti: LECITINEFARINA DI FRUMENTO MALTATO*

Imballo: Confezioni da kg.25.