

ELISIR

Categoria : COADIUVANTI PER PASTICCERIA

Pubblicato da Achille in 28-9-2008

Â Ä Â Â Â Â Â Â Â Â Â ELISIR

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria.

Dose consigliata sulla farina: 1% sulla farina.

Caratteristiche: Al top della gamma, con le stesse caratteristiche funzionali del LIPOZYME, con in piÃ¹ una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficitÃ e antiraffermative.

Utilizzo: EÃ¢™ ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.

Per la sua formulazione non Ã“ necessario apporre sul cartellino di vendita del prodotto finito alcuna dichiarazione oltre a: Farina di frumento maltato.

Imballo: confezioni da kg. 25.