

DATEMZYME

Categoria : Emulsionante: E 472e

Pubblicato da Anonimo in 14-9-2011

Â

Â

Â

Â

DATEM

ZYME

Â Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno - pane e pasticceria.Â Codice prodotto: 1123Dose di impiego consigliata: Â 0,5 - 1 % sulla farina. Nella tecnologia del freddo: 1 - 2 %.Â Caratteristiche: Bread improver completo, Â© un prodotto formulato con emulsionante E 472(e), e pertanto Â" destinato alle panificazioni speciali.Â Utilizzo: Èâ€™ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione. Vantaggi: Volume e sofficitÃ del prodotto sono le sue caratteristiche salienti. Dichiarazione in etichetta: Emulsionanti: E472(e) FARINA DI FRUMENTO MALTATO. Imballo: Confezioni da kg. 25, 15.