

ELISIR

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI

Pubblicato da Pegaso in 9-8-2008

ELISIR

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi aggiuntiÂ - pane e pasticceria. Stesse caratteristiche funzionali del LIPOZYME con in piÃ¹ una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficitÃ e antiraffermative. Eâ€™ 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. Dose di impiego consigliata: 1 % sulla farina.