

NoMould

Categoria : ANTIMUFFA

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

Â

Â

Â

Â

NoMould

ANTIFILANTE PER PANIFICAZIONE.Â Dose di impiego consigliata: 0,2 % sulla farina.

Carateristiche: NO MODUL Ã“ un correttore di aciditÃ e antifilante per prodotti da forno. Nelle dosi consigliate non ha retro effetti di alcun genere ed aiuta il lavoro del panettiere eliminando un dannoso inconveniente. Utilizzo: Aggiungere NO MODUL direttamente nella farina lontano dal lievito.

Dichiarazione in etichetta: Conservante E263. Imballo: Confezioni da kg.15.