

LIPOZYME FRESH

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI

Pubblicato da Anonimo in 9-9-2011

È **LIPOZYME FRESH** Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria.

Dose di impiego: 1 % sulla farina. *Caratteristiche:* Stesse caratteristiche funzionali del LIPOZYME, con in più una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficità e antiraffermative. *Utilizzo:* È ideale per lavorazioni con grassi aggiunti ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.

Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO.

Imballo: confezioni da kg. 15.