

VULCANICO

Categoria : Emulsionante: E 472e

Pubblicato da Anonimo in 14-9-2011

VULCANICO

Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno - pane e pasticceria.**Dose di impiego:**1 - 2 % sulla farina.Nella tecnologia del freddo: 2 - 4 %.

Caratteristiche: Bread improver completo, Ã“ un prodotto formulato con emulsionante E472(e) , pertanto Ã“ destinato alle panificazioni speciali.**Utilizzo:**E' ideale per lavorazioni con cella fermalievitazione.**Vantaggi:** Volume, sofficità, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono in vantaggi ottenibili utilizzando VULCANICO.**Dichiarazione in etichetta:** emulsionanti: E 472(e).

FARINA DI FRUMENTO MALTATO.**Imballo:**Confezioni da kg.25.