

GLUTA DX

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"

Pubblicato da Anonimo in 11-1-2012

Â GLUTA DX

Miglioratore per panificazione con starter al destrosioÂ *Codice prodotto: 1101* *Dose di impiego:*Â 0,5 - 1 % sulla farina *Caratteristiche:*Â Questo miglioratore "œbiologico", adatto per tutti i tipi di pane, in special modo per rosette (michette), ciabatte e per panini conditi, esplica le sue funzioni attraverso attività enzimatiche amilolitiche di notevole efficacia. *Utilizzo:*Â La sua formulazione lo rende particolarmente idoneo nelle lavorazioni con "œpaste fredde".
*Vantaggi:*Â Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando GLUTA DX. *Dichiarazione in etichetta:*Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO
Conservabilità : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.
*Imballo:*Â Confezioni da kg. 25, 15.