

**GLUTA DX**

**Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"**

**Pubblicato da Anonimo in 11-1-2012**

**Â GLUTA DX**

**Miglioratore per panificazione con starter al destrosio**Â Codice prodotto: 1101 Dose di impiego:Â 0,5 - 1 % sulla farina Caratteristiche:Â Questo miglioratore Ã© biologico, adatto per tutti i tipi di pane, in special modo per rosette (michette), ciabatte e per panini conditi, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ enzimatiche amiolitiche di notevole efficacia. Utilizzo:Â La sua formulazione lo rende particolarmente idoneo nelle lavorazioni con Ã©pastes fredde.

**Vantaggi:**Â Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando GLUTA DX. Dichiarazione in etichetta:Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.

**Imballo:**Â Confezioni da kg. 25, 15.