

**MIPO**

Categoria : **MIGLIORATORI "AL NATURALE"**

Pubblicato da [Pegaso](#) in 9-9-2011

È MIPO È Miglioratore per panificazione Codice prodotto: 1110 Dose di impiego: 1 - 1,5 % sulla farina. Utilizzo: Questo miglioratore è biologico, adatto per tutti i tipi di pane, esplica le sue funzioni attraverso attività enzimatiche amilolitiche di notevole efficacia. Vantaggi: Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando MIPO. Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO Conservabilità: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: confezioni da kg. 25, 15