

**MIPO**

Categoria : **MIGLIORATORI "AL NATURALE"**

Pubblicato da Pegaso in 9-9-2011

Â MIPOÂ Miglioratore per panificazioneÂ Codice prodotto: 1110Dose di impiego:Â 1 - 1,5 % sulla farina. Utilizzo:Â Questo miglioratore âœbiologicoâ•, adatto per tutti i tipi di pane, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ enzimatiche amiolitiche di notevole efficacia. Vantaggi:Â Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando MIPO.Dichiarazione in etichetta:Â FARINA DI FRUMENTO MALTATOConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.Imballo:Â confezioni da kg. 25, 15