

MIPO

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"

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

Â MIPOÂ Miglioratore per panificazioneÂ **Codice prodotto: 1110****Dose di impiego:Â 1 - 1,5 % sulla farina. Utilizzo:Â Questo miglioratore âœbiologicoâœ, adatto per tutti i tipi di pane, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ enzimatiche amilolitiche 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 MALTATO****ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.****Imballo:Â confezioni da kg. 25, 15**