

MIPO SUPER

Categoria : **MIGLIORATORI "AL NATURALE"**

Pubblicato da Pegaso in 9-9-2011

Â MIPO SUPERÂ Â Miglioratore per panificazioneÂ Â Codice prodotto: **1104**Dose di impiego consigliata:Â 1 % sulla farina.Caratteristiche:Â Questo miglioratore â€œbiologicoâ€•, 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 SUPER**.Dichiarazione in etichetta:Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO.Imballo:Â confezioni da kg. 25, 15.