

## **MIPO SUPER**

**Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"**

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

Â MIPO SUPERÂ Â **Miglioratore per panificazione**Â Â *Codice prodotto: 1104**Dose di impiego consigliata:Â 1 % sulla farina.**Caratteristiche:Â Questo miglioratore â€œbiologicoâ€œ, adatto per tutti i tipi di pane, esplica le sue funzioni attraverso attivit  enzimatiche amilolitiche di notevole efficacia.**Vantaggi:Â Volume, sapore, alveolatura, stabilit  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.*