

## **DATEMZYME PLUS**

**Categoria : Emulsionante: E 472e**

**Pubblicato da [Achille](#) in 24-1-2019**

### **DATEMZYME PLUS**

**È Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno**

**È Codice prodotto: 1123C Dose di impiego consigliata: 0,3 - 0,5 % sulla farina. Nella tecnologia del freddo: 0,5 - 2 %** **Caratteristiche:** Bread improver completo, È un prodotto formulato con emulsionante E.472(e), e, pertanto, destinato alle panificazioni speciali. **Utilizzo:** È ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione. **Vantaggi:** Basso dosaggio di impiego, volume e sofficità del prodotto finale sono le sue caratteristiche salienti. **Dichiarazione in etichetta:** Emulsionante: E.472(e) FARINA DI FRUMENTO MALTATO **Conservabilità:** 12 mesi nel suo imballo integro nel rispetto delle condizioni di conservazione. **Imballo:** Confezioni da kg. 25, 15