

DATEMZYME PLUS

Categoria : Emulsionante: E 472e

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

DATEMZYME PLUS

Â Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno

Â Codice prodotto: 1123C Dose di impiego consigliata: 0,3 - 0,5 % sulla farina. Nella tecnologia del freddo: 0,5 - 2 % Caratteristiche: Bread improver completo, Ã" un prodotto formulato con emulsionante E.472(e), e, pertanto, destinato alle panificazioni speciali. Utilizzo: E' 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 sofficitÃ del prodotto finale sono le sue caratteristiche salienti. Dichiarazione in etichetta: Emulsionante: E.472(e) FARINA DI FRUMENTO MALTATO ConservabilitÃ: 12 mesi nel suo imballo integro nel rispetto delle condizioni di conservazione. Imballo: Confezioni da kg. 25, 15