

## **LIPOZYME - BIO**

**Categoria : COADIUVANTI**

**Pubblicato da Achille in 9-3-2020**

Â LIPOZYME - BIO Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceriaÂ Codice prodotto:Â BIO-1122 Dose di impiego consigliata:Â 0,5 -Â 1 % sulla farina. Caratteristiche:Â Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria. Bread improver completo, Â© un prodotto in alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi, e pertanto Â“destinato alle produzioni che utilizzano allâ€™interno degli impasti grassi, animali o vegetali. Prodotto con materie prime da agricoltura biologica con enzimi OGMFREE Vantaggi:Â Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LIPOZYME - BIO. Dichiarazione in etichetta:Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO. Imballo:Â confezioni da kg. 15, 10.