

LIPOZYME BASE KAMUT - BIO

Categoria : COADIUVANTI

Pubblicato da Achille in 9-3-2020

Â LIPOZYME BASE KAMUT - BIO Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceriaÂ

Codice prodotto:Â BIO-1132 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 OGM FREE Vantaggi:Â Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LIPOZYME BASE KAMUT - BIO.

Dichiarazione in etichetta: FARINA DI KAMUT BIO,Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO BIO.

Imballo:Â confezioni da kg. 15, 10.