

LIPOZYME BASE KAMUT - BIO

Categoria : COADIUVANTI

Pubblicato da [Achille](#) in 9-3-2020

LIPOZYME BASE KAMUT - BIO Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceria

Codice prodotto: BIO-1132 **Dose di impiego consigliata:** 0,5 - 1 % sulla farina. **Caratteristiche:** Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria. Bread improver completo, un prodotto in alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi, e pertanto è destinato alle produzioni che utilizzano all'interno degli impasti grassi, animali o vegetali. Prodotto con materie prime da agricoltura biologica con enzimi OGM FREE **Vantaggi:** Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LIPOZYME BASE KAMUT - BIO. **Dichiarazione in etichetta:** FARINA DI KAMUT BIO, FARINA DI FRUMENTO MALTATO BIO. **Imballo:** confezioni da kg. 15, 10.