

## **MIPO SUPER BIO**

**Categoria : COADIUVANTI**

**Pubblicato da [Achille](#) in 10-3-2020**

Â **MIPO SUPER - BIO**Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceriaÂ Â *Codice prodotto:*  
Â **BIO-1104***Dose di impiego consigliata:*Â 0,5 -Â 1,5 % sulla farina. *Caratteristiche:*Â Coadiuvante  
tecnologico â€˜universaleâ€™™MIPO SUPER BIO, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ  
enzimatiche amilolitiche di notevole efficacia. Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti,  
questi sono i vantaggi ottenibili con il suo utilizzo. Prodotto con materie prime da agricoltura biologica  
con enzimi OGM FREE *Utilizzo:* **MIPO SUPER BIO Âˆ” ideale per lavorazioni ad impasto diretto o  
con lievito madre fresco** *Vantaggi:*Â Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi  
sono i vantaggi ottenibili utilizzando MIPO SUPER - BIO. *Dichiarazione in etichetta:*Â FARINA DI  
FRUMENTO MALTATO. *Imballo:*Â confezioni da kg. 15, 10.