

MIPO SUPER BIO

Categoria : COADIUVANTI

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

Â MIPO SUPER - BIO Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceriaÂ 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 amiolitiche 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 OGMFREE Utilizzo: **MIPO SUPER BIO** Ã“ 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.