# *LECIZYME*

**Categoria : Emulsionante: LECITINA DI SOIA**
**Pubblicato da** Pegaso in 9-9-2011

LECIZYME**Coadiuvante tecnologico alla lecitina di soia per prodotti da forno - pane e pasticceria.Dose di impiego:** 1 % sulla farina. **Caratteristiche:** Bread improver completo, Ã© un prodotto formulato con un emulsionante biologico (lecitina di soia), e pertanto Ã¨ destinato alle panificazioni speciali.**Utilizzo:** Eâ€™ ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco.**Vantaggi:** volume,sapore, alveolatura ,stabilitÃ  degli impasti questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LECIZYME

**Dichiarazione in etichetta:** *emulsionanti:* LECITINEFARINA DI FRUMENTO MALTATO

**Imballo:**Confezioni da kg.25.