

## **ELISIR**

**Categoria : COADIUVANTI PER PASTICCERIA**

**Publicato da [Achille](#) in 28-9-2008**

## **À À À À À À À À À ELISIR**

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria.

*Dose consigliata sulla farina:* 1% sulla farina.

*Caratteristiche:* Al top della gamma, con le stesse caratteristiche funzionali del LIPOZYME, con in più una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficià e antiraffermative.

*Utilizzo:* Eâ€™™ ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.

Per la sua formulazione non è necessario apporre sul cartellino di vendita del prodotto finito alcuna dichiarazione oltre a: Farina di frumento maltato.

*Imballo:* confezioni da kg. 25.