

ELISIR

Categoria : COADIUVANTI PER PASTICCERIA

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

À 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.