DATEMZYME

Categoria : Emulsionante: E 472e
Pubblicato da Anonimo in 14-9-2011

Â

Â

Â

Â

DATEM

ZYME

Â Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno - pane e pasticceria.Â *Codice prodotto:* 1123*Dose di impiego consigliata:* Â 0,5 - 1 % sulla farina. Nella tecnologia del freddo: 1 - 2 %.Â Â *Caratteristiche:* Bread improver completo, Ã© un prodotto formulato con emulsionante E 472(e), e pertanto Ã¨ destinato alle panificazioni speciali.Â Â *Utilizzo:* Eâ€™ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione.*Vantaggi:* Volume e sofficitÃ del prodotto sono le sue caratteristiche salienti.*Dichiarazione in etichetta: Emulsionanti:* E472(e) FARINA DI FRUMENTO MALTATO.*Imballo:* Confezioni da kg. 25, 15.