ELISIR

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI
Pubblicato da Pegaso in 9-8-2008

ELISIR

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi aggiuntiÂ - pane e pasticceria.Stesse caratteristiche funzionali del LIPOZYME con in piÃ¹ una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficitÃ e antiraffermative. 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 Ã¨ necessario apporre sul cartellino di vendita del prodotto finito alcuna dichiarazione oltre a: Farina di frumento maltato.Dose di impiego consigliata: **1** % sulla farina.