

ELISIR

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI

Pubblicato da [Pegaso](#) in 9-8-2008

ELISIR

Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi aggiunti - pane e pasticceria. Stesse caratteristiche funzionali del LIPOZYME con in più una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficità e antiraffermative. È 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. Dose di impiego consigliata: 1 % sulla farina.