

MUFIL

Categoria : ANTIMUFFA

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

Â Â

MUFIL

Antifilante e antimuffa. Caratteristiche: -> Correttore di acidità e conservante ad azione antimuffa per prodotti da forno. Dose di impiego: -> Vedi scheda tecnica. Utilizzo: -> Aggiungere MUFIL direttamente nella farina lontano dal lievito. Dichiarazione in etichetta: -> Â Conservanti: E263, E282. Imballo: -> Confezioni da kg.15.

Â Â Â Â Â Â Â Â