MUFIL

Categoria : ANTIMUFFA

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

ÂÂ

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.

ÂÂÂÂÂÂÂÂÂÂ