## LIPOZYME FRESH

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI Pubblicato da Anonimo in 9-9-2011

LIPOZYME FRESHCoadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria.

Dose di impiego: 1 % sulla farina. Caratteristiche: Stesse caratteristiche funzionali del LIPOZYME, con in più una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficità e antiraffermative. Utilizzo: E' ideale per lavorazioni con grassi aggiunti ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo. Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO. Imballo: confezioni da kg. 15.