VULCANICO

Categoria : Emulsionante: E 472e
Pubblicato da Anonimo in 14-9-2011

VULCANICO

Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno - pane e pasticeria.Dose di impiego:1 - 2 % sulla farina.Nella tecnologia del freddo: 2 - 4 %.
Caratteristiche: Bread improver completo, Ã¨ un prodotto formulato con emulsionante E472(e) , pertanto Ã¨ destinato alle panificazioni speciali.**Utilizzo:**E' ideale per lavorazioni con cella fermalievitazione.**Vantaggi:** Volume, sofficita, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono in vantaggi ottenibili utilizzando VULCANICO.**Dichiarazione in etichetta:** *emulsionanti:* E 472(e). FARINA DI FRUMENTO MALTATO.**Imballo:**Confezioni da kg.25.