

## **VULCANICO**

**Categoria : Emulsionante: E 472e**

**Publicato da Anonimo in 14-9-2011**

### **VULCANICO**

**Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno - pane e pasticceria. 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, sofficit , alveolatura, stabilit  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.