

GLUTA DX

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"

Pubblicato da Anonimo in 11-1-2012

Â GLUTA DX

Miglioratore per panificazione con starter al destrosioÂ Codice prodotto: 1101 Dose di impiego:Â 0,5 - 1 % sulla farina
Caratteristiche:Â Questo miglioratore è "biologico", adatto per tutti i tipi di pane, in special modo per rosette (michette), ciabatte e per panini conditi, esplica le sue funzioni attraverso attività enzimatiche amilolitiche di notevole efficacia. **Utilizzo:**Â La sua formulazione lo rende particolarmente idoneo nelle lavorazioni con "paste fredde".
Vantaggi:Â Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando GLUTA DX. **Dichiarazione in etichetta:**Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO
Conservabilità : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.
Imballo:Â Confezioni da kg. 25, 15.