

MIPO

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"

Publicato da [Pegaso](#) in 9-9-2011

È MIPO Miglioratore per panificazione **Codice prodotto: 1110** **Dose di impiego: 1 - 1,5 % sulla farina.** **Utilizzo:** Questo miglioratore è **œbiologico**, adatto per tutti i tipi di pane, esplica le sue funzioni attraverso attività enzimatiche amilolitiche di notevole efficacia. **Vantaggi:** Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando MIPO. **Dichiarazione in etichetta:** FARINA DI FRUMENTO MALTATO **Conservabilità :** 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. **Imballo:** confezioni da kg. 25, 15