

MIPO SUPER

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"

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

È MIPO SUPER È Miglioratore per panificazione È Codice prodotto: **1104** Dose di impiego consigliata: 1 % sulla farina. Caratteristiche: Questo miglioratore è "biologico", 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 SUPER. Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO. Imballo: confezioni da kg. 25, 15.