DATEMZYME PLUS

Categoria : Emulsionante: E 472e

Pubblicato da Achille in 24-1-2019

DATEMZYME PLUS

Â Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno

Â *Codice prodotto:* **1123C***Dose di impiego consigliata:***0,3 - 0,5 % sulla farina.Nella tecnologia del freddo: 0,5 - 2 %***Caratteristiche:***Bread improver completo, Ã¨ un prodotto formulato con emulsionante E.472(e), e, pertanto, destinato alle panificazioni speciali.***Utilizzo:***E' ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e per tutte le lavorazioni con cella fermalievitazione.***Vantaggi:***Basso dosaggio di impiego, volume e sofficitÃ del prodotto finale sono le sue caratteristiche salienti.***Dichiarazione in etichetta:***Emulsionante: E.472(e)FARINA DI FRUMENTO MALTATO***ConservabilitÃ :***12 mesi nel suo imballo integro nel rispetto delle condizioni di conservazione.***Imballo:***Confezioni da kg. 25, 15**