

## **LIPOZYME - BIO**

**Categoria : COADIUVANTI**

**Publicato da [Achille](#) in 9-3-2020**

È **LIPOZYME - BIO** Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceria È *Codice prodotto:*  
È **BIO-1122** *Dose di impiego consigliata:* È 0,5 - È 1 % sulla farina. *Caratteristiche:* È **Coadiuvante tecnologico per prodotti con grassi - pane e pasticceria. Bread improver completo, È un prodotto in alta tecnologia formulato con blends di fosfolipasi, e pertanto È destinato alle produzioni che utilizzano all'È interno degli impasti grassi, animali o vegetali. Prodotto con materie prime da agricoltura biologica con enzimi OGMFREE** *Vantaggi:* È Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LIPOZYME - BIO. *Dichiarazione in etichetta:* È FARINA DI FRUMENTO MALTATO. *Imballo:* È confezioni da kg. 15, 10.