

LIPOZYME BASE KAMUT - BIO

Categoria : COADIUVANTI

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

È **LIPOZYME BASE KAMUT - BIO** Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceria È È
Codice prodotto: È **BIO-1132** 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 OGM FREE Vantaggi: È Volume, sapore, alveolatura,
stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando LIPOZYME BASE KAMUT - BIO.
Dichiarazione in etichetta: **FARINA DI KAMUT BIO**, È FARINA DI FRUMENTO MALTATO BIO.
Imballo: È confezioni da kg. 15, 10.