

MIPO SUPER BIO

Categoria : COADIUVANTI

Publicato da [Achille](#) in 10-3-2020

È **MIPO SUPER - BIO** Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceria È Codice prodotto: È **BIO-1104** Dose di impiego consigliata: È 0,5 - È 1,5 % sulla farina. Caratteristiche: È Coadiuvante tecnologico "universale"™ MIPO SUPER BIO, esplica le sue funzioni attraverso attività enzimatiche amilolitiche di notevole efficacia. Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili con il suo utilizzo. Prodotto con materie prime da agricoltura biologica con enzimi OGM FREE Utilizzo: **MIPO SUPER BIO** "ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco" Vantaggi: È Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando MIPO SUPER - BIO. Dichiarazione in etichetta: È FARINA DI FRUMENTO MALTATO. Imballo: È confezioni da kg. 15, 10.