

MIPO SUPER BIO

Categoria : COADIUVANTI

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

Â **MIPO SUPER - BIO**Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceriaÂ Â *Codice prodotto:*
Â **BIO-1104***Dose di impiego consigliata:*Â 0,5 -Â 1,5 % sulla farina. *Caratteristiche:*Â Coadiuvante
tecnologico â€˜universaleâ€™™MIPO SUPER BIO, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ
enzimatiche amilolitiche di notevoleefficacia. Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti,
questi sono I vantaggi ottenibili con il suo utilizzo. Prodotto con materie prime da agricoltura biologica
con enzimi OGMFREE *Utilizzo:* **MIPO SUPER BIO Â” ideale per lavorazioni ad impasto diretto o
con lievito madre fresco** *Vantaggi:*Â Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi
sono i vantaggi ottenibili utilizzando MIPO SUPER - BIO. *Dichiarazione in etichetta:*Â FARINA DI
FRUMENTO MALTATO. *Imballo:*Â confezioni da kg. 15, 10.