



NOFIL

PANIFICAZIONE

ALTRI BASE EMULSIONANTE

Preparato a base di calcio acetato e farina di cereali maltati (0,6%) da utilizzare negli impasti di panificazione come antimesenterico. Il suo impiego previene il rischio di contaminazione da bacillo mesenterico, che è all'origine del fenomeno conosciuto come "pane filante", senza modificare il gusto del pane. NOFIL può essere aggiunto sia agli impasti diretti che alle bighe od agli impasti a lunga fermentazione.

Dettagli prodotto

COD 000428

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape