



BIOCONCEPT

PANIFICAZIONE

BIOCONCEPT

Miglioratore enzimatico in polvere per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata, pizze e focacce. La sua azione regola la fermentazione, evitando l'eccessivo rilassamento degli impasti e aumentando il volume del pane finito, che si presenta con una crosta più leggera e friabile.

Per la sua composizione non necessita di alcuna dichiarazione aggiuntiva in etichetta (clean label).

Dettagli prodotto

COD 000426