



## NOFIL 8

Preparato a base di calcio acetato e farina di cereali maltati (0,6%) da utilizzare negli impasti di panificazione come antimessenterico. 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 01080084

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

la dose d'impiego è di 600 g per 100 kg di farina.  
NOFIL può essere aggiunto direttamente sia agli impasti diretti che alle bighe.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato destinato ad impasti lievitati per panificazione e pasticceria.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

