"NOPROTEIN" B

Categoria : PREPARATI MULTIUSO
Pubblicato da Achille in 3-5-2019

Â **"NOPROTEIN" B**Â *Codice prodotto:* **2000***Dose di impiego:* **Mix completo al 100 %.** *Caratteristiche:* **"NOPROTEIN" B Ã¨ un preparato a base di AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine. Contiene un solo addensante naturale: la GOMMA DI GUAR.Â** *Utilizzo:* **Panificazione - pane in generale, in tutte le forme e pezzature.Pizzeria - pizza al piatto e al taglio, focaccia morbida e secca.Pasticceria - come sostitutivo della farina di frumento nella preparazione di dolci.Pasta - nella preparazione di pasta fresca / secca.***Imballo:* **confezioni da kg. 15Â**