

NUCLEO SAPORE ANTICO CHIARO

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Pubblicato da [Achille](#) in 18-11-2022

SAPORE ANTICO CHIARO NUCLEO 20% Codice prodotto: **1061C** Dose di impiego:

È nucleo al 20 % oppure secondo le specifiche esigenze. **Caratteristiche:** SAPORE ANTICO

NUCLEO 20% È un nucleo per prodotti da forno e pasticceria a base di Fibre Alimentari e

Germe di Grano non tostato al fine di preservare le sue peculiarità nutrizionali. **Utilizzo:**

SAPORE ANTICO NUCLEO 20% può essere utilizzato all'interno di impasti, in percentuale variabile, per preparazione di pani, focacce, dolci in pezzature e formati a piacere.

Conservabilità: 24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. **Imballo:** confezioni da kg. 25, 15, 10, 5.