

FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO DARK DA GRANO ITALIANO

Categoria : FARINE MALTATE

Pubblicato da [Achille](#) in 21-11-2022

Â FARINA DI MALTO D'ORZO TOSTATO DARKDA GRANO ITALIANOÂ *Codice Prodotto:*Â **90471**
*Caratteristiche:*Â **Farina di Orzo tostata, libera da ogni tipo di impurità e senza aggiunta di additivi, coloranti o conservanti.**
*Utilizzo:*Â **Trova applicazione nelle industrie alimentari, nella panificazione e nei prodotti dolciari.**
Regola il colore e il gusto nei prodotti da forno, dolci e prodotti alimentari in genere.
*Dosi di impiego:*Â **Assolve alle funzioni richieste nei dosaggi sottoelencati oscillabili indicativamente tra:->Â Come coadiuvante : 0,1 - 2,5 % sulla farina -> Come ingrediente caratterizzante : 4,0 - 6,0 % sulla farina**
*Imballo:*Â **Sacco carta multifoglio da kg. 15**