LIEVITO MADRE - "CRISCITO"

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da Achille in 6-2-2024

Â LIEVITO MADRE - "CRISCITO"

PASTA ACIDA DA FERMENTAZIONE BIOLOGICA Codice prodotto: 9049 Dose di impiego: 1 - 4 % sulla farina secondo gli utilizzi (vedi scheda tecnica) Caratteristiche: â€•Criscito―, pasta acida proveneinte dalla fermentazione di farine di frumento tenero con Liofil Plus.Studiato per panificazione, pizzeria e pasticceria, é un prodotto in polvere che, immesso percentualmente negli impasti, dona al prodotto finito sapore, odore, friabilitÃ, fragranza e conservabilità .Utlizzo: Prodotti lievitati in generale: panificazione, pasticceria, pizzeria.Conservabilita': 24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.Imballo: Confezioni da kg. 15Confezioni da kg. Â 1 (in box da kg. 12 / 20)