

PRIMA BIGA

Categoria : COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA

Pubblicato da Anonimo in 24-12-2009

Â Â **PRIMA BIGA**Â Coadiuvante per panificazioneÂ Dose di impiego consigliata:Â Â 2 - 3 % sulla farina.Â Caratteristiche:Â Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale.Â Utilizzo:Â Idoneo per tutte le tipologie di panificazione.Â Vantaggi:Â Aumento significativo in volume del prodotto finito e fragranza prolungata.Â Dichiarazione in etichetta:Â **FARINA DI FRUMENTO MALTATO**Â Conservabilità : 18 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo:Â Confezioni da kg. 15, 10.