

FARINA DI MALTO D'ORZO CARMELLO DA GRANO ITALIANO

Categoria : FARINE MALTATE

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

FARINA DI MALTO D'ORZO CARMELLO DA GRANO ITALIANO Â Codice Prodotto: **90471**

Caratteristiche: Farina di Orzo tostata, libera da ogni tipo di impurit  e senza aggiunta di additivi, coloranti o conservanti. Utilizzo: 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 sott oelencati oscillabili indicativamente tra:->Come coadiuvante : 0,1 - 2,5 % sulla farina ->Come ingrediente caratterizzante : 4,0 - 6,0 % sulla farina Imballo: Sacco carta multifoglio da kg. 15