

CROISSANT INTEGRALE

Categoria : LIEVITATI

Pubblicato da [Achille](#) in 18-2-2010

CROISSANT INTEGRALE Preparato per la produzione di prodotti dolciari lievitati (Croissant, Brioche, Bomboloni, ecc.) con farina integrale. *Dose di impiego:* Mix completo al 100%.

Caratteristiche: Semplicità nell'uso e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti. *Utilizzo:* La sua composizione ne permette l'uso sia per impasto diretto che in cella ferma-lievite, oltre che nel congelato (1 settimana). *Imballo:* confezioni da kg. 15.