

CROISSANT INTEGRALE

Categoria : LIEVITATI

Pubblicato da Achille in 18-2-2010

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

Caratteristiche: SemplicitÃ nellâ€™utilizzo e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.**Utilizzo:** La sua composizione ne permette lâ€™utilizzo sia per impasto diretto che in cella ferma-lievite, oltreché nel congelato (1 settimana).**Imballo:** confezioni da kg. 15.