LIOFIL PLUS

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

Â

LIOFIL PLUS

LIEVITO BIOLOGICOÂ *Codice prodotto:* **1154***Dose di impiego:* **1 - 5 % sulla farina secondo gli utilizzi (vedi scheda tecnica)***Caratteristiche:* **LIOFIL PLUS, Ã¨ un prodotto in polvere ottenuto da fermentazione biologica di ceppi batterici e fungini selezionati.***Utlizzo:* **Prodotti lievitati in generale: panificazione, pasticceria, pizzeria.***Conservabilita':* **12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.***Imballo:* **Confezioni da kg. 25,Â kg. 15,Â kg. 5,Â kg. 2,5 Confezioni da kg.Â Â 1 (in box da kg. 15 / 25) Confezioni da kg.Â Â 0,5 (in box da kg. 10 / 20)Â Confezioni da 250 g.**Â *Per video tutorial esemplificativi premi sui seguenti link:*https://youtu.be/0h97kyIVn00Â Â Â -Â Â Â baguettehttps://youtu.be/Q43amWhSRrQÂ Â Â -Â Â Â calzoncini https://youtu.be/suuxY4zVMzkÂ Â Â -Â Â Â focaccehttps://youtu.be/mWI-4ai0YwkÂ Â Â -Â Â Â pizzetta marinarahttps://youtu.be/Zrp06KmKZC0?feature=sharedÂ Â Â -Â Â Â Pizza https://youtu.be/DLlpz7vXwWE?feature=sharedÂ Â Â -Â Â Â Pane