

MIRACLE

Categoria : **MIGLIORATORI "AL NATURALE"**

Pubblicato da Anonimo in 9-9-2011

MIRACLE

Miglioratore per panificazione Codice prodotto: 1113 Dose di impiego: 1 - 2 % sulla farina Utilizzo: idoneo per tutte le tipologie di panificazione. Vantaggi: Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando **MIRACLE**. Dichiarazione in etichetta: **FARINA DI FRUMENTO MALTATO**. ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: confezioni da kg. 25, 15.