

SAPORE ANTICO - NUCLEO

Categoria : NUCLEI E CONCENTRATI

Pubblicato da [Achille](#) in 9-4-2019

Â SAPORE ANTICO - NUCLEONucleo scuro con Fibre e germe di granoÂ Codice prodotto: 1061
Dose di impiego: Nucleo al 20 %.Caratteristiche: SAPORE ANTICO - NUCLEO Ã“ un nucleo al quale aggiungere farine, a base di Fibra tostata, Germe di grano e lievito madre.Â Utilizzo: SAPORE ANTICO - NUCLEO, aggiunto alle farine piÃ¹ svariate in percentuale variabile, puÃ² essere utilizzato in tutte le preparazioni, ad impasto diretto / indiretto, che richiedano un prodotto scuro con ottime caratteristiche organolettiche.ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.Imballo: confezioni da kg. 25, 15, 10.