**SAPORE ANTICO - NUCLEO** 

Categoria : NUCLEI E CONCENTRATI Pubblicato da Achille in 9-4-2019

SAPORE ANTICO - NUCLEONucleo scuro con Fibre e germe di grano 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. Utilizzo: SAPORE ANTICO - NUCLEO, aggiunto alle farine più svariate in percentuale variabile, può 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.