

LIOFIL PLUS

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da Achille in 29-4-2019

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. Utilizzo: Prodotti lievitati in generale: panificazione, pasticceria, pizzeria. Conservabilita': 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: Confezioni da kg. 25 Confezioni da kg. 15 Confezioni da kg. Â 5 Confezioni da kg. Â 2,5 Confezioni da kg. Â 1 (in box da kg. 15 / 25) Confezioni da kg. Â 0,5 (in box da kg. 10 / 20)Â