

**"NOPROTEIN" FX**

**Categoria : PREPARATI MULTIUSO**

**Pubblicato da [Achille](#) in 3-5-2019**

Â "NOPROTEIN" FXÂ Codice prodotto: **2019**Dose di impiego: **Mix completo al 100 %.**

Caratteristiche: "NOPROTEIN" FX Â" un preparato a base di **AMIDO DI FRUMENTO**

**DEGLUTINATO** per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine.Fonte di Fibre solubili, (6,9 g./100 g.) contribuisce a moderare il picco glicemico rallentando

l'assorbimento dei nutrienti.Â Â Utilizzo: Panificazione - pane in generale, in tutte le forme e pezzature.Pizzeria - pizza al piatto e al taglio, focaccia morbida e secca.Pasticceria - come sostitutivo della farina di frumento nella preparazione di dolci.Pasta - nella preparazione di pasta fresca / secca.Imballo: confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)Â