

## **"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 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