

"NOPROTEIN" F

Categoria : PREPARATI MULTIUSO

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

Â "NOPROTEIN" FÂ Codice prodotto: 2013Dose di impiego: Mix completo al 100 %.

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

DEGLUTINATO e farina di Riso per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale,

senza glutine. Contiene un solo addensante naturale: la GOMMA DI GUAR. Ricco di Fibre

solubili, (3,8 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