

"NOPROTEIN" B

Categoria : PREPARATI MULTIUSO

Pubblicato da Achille in 3-5-2019

Â "NOPROTEIN" BÂ Codice prodotto: 2000 Dose di impiego: Mix completo al 100 %.

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

DEGLUTINATO per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine.

Contiene un solo addensante naturale: la GOMMA DI GUAR.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. 15Â