

"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**