

"NOPROTEIN" RM - SEMI

Categoria : PREPARATI MULTIUSO

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

Â "NOPROTEIN" RM - SEMIÂ *Codice prodotto: 2016* Dose di impiego: **Mix completo al 100 %.**

Caratteristiche: "NOPROTEIN" RM SEMI Â un preparato a base di Riso e Mais con semi di Girasole, Soia, Sesamo, Lino, per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine. **RICCA DI FIBRA solubile, (6,9 g./100 g.)** contribuisce a moderare il picco glicemico rallentando l'assorbimento dei nutrientiÂ 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**