

"NOPROTEIN" RM - SEMI

Categoria : PREPARATI MULTIUSO

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

Â "NOPROTEIN" RM - SEMIÂ Codice prodotto: 2016Dose 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 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