

RUSTICANO

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Pubblicato da [Achille](#) in 10-5-2019

Â RUSTICANO

Nucleo / Topping a base di Farine Integrali e Semi AromaticiÂ Codice prodotto: 1092Dose di impiego: secondo le specifiche esigenze.Caratteristiche:Â RUSTICANO Ã“ un nucleo / topping per prodotti da forno e pasticceria a base di Fibre Alimentari, con Sesamo, Lino, farina di Segale Integrale, farina di Avena, farina d'Orzo, farina di Riso e lievito madre.Utilizzo: Â RUSTICANO puÃ² essere utilizzato all'interno di impasti, in percentuale variabile, per preparazione di pani, focacce, dolci in pezzature e formati a piacere.ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.Imballo: confezioni da kg. 15, 10, 5.