RUSTICANO

Categoria : NUCLEI / TOPPING
Pubblicato da Achille in 10-5-2019

RUSTICANO

Nucleo / Topping a base di Farine Integrali e Semi Aromatici *Codice prodotto:* 1092*Dose di impiego:* secondo le specifiche esigenze. *Caratteristiche:* 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:* RUSTICANO può essere utilizzato all'interno di impasti, in percentuale variabile, per preparazione di pani, focacce, dolci in pezzature e formati a piacere. *Conservabilit*Ã: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. *Imballo:* confezioni da kg. 15, 10, 5.