NUCLEO SAPORE ANTICO

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

SAPORE ANTICO NUCLEO 20% Codice prodotto: 1061 Dose di impiego: nucleo al 20 % oppure secondo le specifiche esigenze. Caratteristiche: SAPORE ANTICO NUCLEO 20% Ã" un nucleo per prodotti da forno e pasticceria a base di Fibre Alimentari e Germe di Grano non tostato al fine di preservare le sue peculiarità nutrizionali. Utilizzo: SAPORE ANTICO NUCLEO 20% può essere utilizzato all'interno di impasti, in percentuale variabile, per preparazione di pani, focacce, dolci in pezzature e formati a piacere. ConservabilitÃ: 24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: confezioni da kg. 25, 15, 10, 5. Vuoi vedere un video dimostrativo? Clicca qui https://youtu.be/MyY6loejj-Q?feature=shared