

NUCLEO SAPORE ANTICO

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Pubblicato da Achille in 10-5-2019

Â SAPORE ANTICO NUCLEO 20%Â Codice prodotto: 1061 Dose di impiego:Â nucleo al 20 % oppure secondo le specifiche esigenze. Caratteristiche:Â SAPORE ANTICO NUCLEO 20% Â" 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 peculiaritÃ nutrizionali. Utilizzo:Â SAPORE ANTICO NUCLEO 20% puÃ² essere utilizzato all'interno di impasti, in percentuale variabile, per preparazione di pani, focacce, dolci in pezzature e formati a piacere. ConservabilitÃ :Â 24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: confezioni da kg. 25.Â Vuoi vedere un video dimostrativo? Clicca quiÂ <https://youtu.be/MyY6Ioejj-Q?feature=shared>