

BLACK CEREAL 33

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Pubblicato da Achille in 30-5-2019

Â BLACK CEREAL 33Nucleo scuro a base di cereali e semi aromaticiÂ Codice prodotto: 1069
Dose di impiego:Â NucleoÂ al 33 % per la produzione di BLACK CEREAL / Fortificazione di farine. Caratteristiche: BLACK CEREAL 33 Ã“ un nucleo scuro con Farina Integrale, Sesamo, Mais, Soia, Lino, Avena, Segale, Miglio, Orzo. Utilizzo: BLACK CEREAL 33 puÃ² essere utilizzato aggiungendo 2 parti di farina per la produzione del preparato BLACK CEREAL, oppure, aggiungendolo in quantitÃ variabile negli impasti, come fortificante o caratterizzante per una ampia gamma di prodotti da panificazione, pasticceria, pizzeria, in pezzature e formati a piacere. ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: Sacco carta da kg. 25, 15.