BLACK CEREAL 33

Categoria : NUCLEI / TOPPING
Pubblicato da Achille in 30-5-2019

BLACK CEREAL 33Nucleo scuro a base di cerali e semi aromatici *Codice prodotto:* 1069 *Dose di impiego:* Nucleo 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 può essere utilizzato aggiungendo 2 parti di farina per la produzione del preparato BLACK CEREAL, oppure, aggiungendolo in quantità 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.