

FARINE MALTATE

Categoria : **MIGLIORATORI "AL NATURALE"**

Pubblicato da Pegaso in 9-9-2011

Â FARINE MALTATEÂ œPER UNâ™OTTIMA LIEVITAZIONEâ•

Sono prodotti assolutamente naturali che grazie al loro contenuto enzimatico e di zuccheri fermentescibili conferiscono ai prodotti finiti un volume maggiore, una crosta piÃ¹ dorata e croccante ed un gusto ed una fragranza piÃ¹ elevati.

Â SOUL MALT 14

FarinaÂ di frumento maltato ad alto potere diastasico.Â Codice prodotto: 1200Potere diastasico:
min. 14.000 U.P.

Dichiarazione in etichetta:Â **FARINA DI FRUMENTO MALTATO.**ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data
di produzione nel suo imballo integro.Imballo: Confezioni da kg. 25Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â