CEREAL & CO 33

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

CEREAL & CO. 33

Nucleo chiaro a base di Semi Aromatici, con Cereali Fioccati e Farine Codice prodotto: 1071 Dose di impiego:Â Nucleo al 33%. per la produzione di CEREAL & CO / Fortificazione di farine. Caratteristiche: CEREAL & CO 33 Ã" un nucleo CHIARO con Sesamo, Mais, Lino, Soia, Miglio, Orzo, Avena e Segale

Utilizzo: CEREAL & CO 33 può essere utilizzato ad impasto diretto/indiretto nella proporzione di 1 parte di prodotto e 2 parti di farina per la produzione del preparato CEREAL & CO, oppure, aggiungendolo in quantità variabile negli impasti, come fortificante o caratterizzante per una ampia gamma di prodotti da panificazione, pasticceria, pizzeria, dolci, in pezzature e formati a piacere. ConservabilitÃ: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.

Imballo:Â Confezioni da kg. 25, 15.