

CEREAL & CO 33

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Pubblicato da Achille in 30-5-2019

Â CEREAL & CO. 33

Nucleo chiaro a base di Semi Aromatici, con Cereali Fioccati e FarineÂ Codice prodotto: 1071

Dose di impiego:Â Nucleo al 33%. per la produzione di CEREAL & CO / Fortificazione di farine.

Caratteristiche: CEREAL & CO 33 Â“ un nucleo CHIARO con Sesamo, Mais, Lino, Soia, Miglio, Orzo, Avena e Segale

Utilizzo:Â CEREAL & CO 33 puÃ² 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,Â oppure, aggiungendolo in quantitÃ 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.