

GRANDISOIA 05

Categoria : CONCENTRATI

Pubblicato da Achille in 7-6-2019

Â GRANDISOIA 05Â Codice prodotto: 1032.*Dose di impiego: Concentrato da diluire al 50 %.*
*Caratteristiche: GRANDISOIA 05 Ã“ un preparato con il 40 % a base soia in granella grossa integrale di alta qualitÃ , tostata e deamarizzata.Grazie alla sua composizione Ã“ possibile una estrema personalizzazione degli impasti senza venir in alcun modo meno alla semplicitÃ e comoditÃ d'uso proprie di un semilavorato.**Utilizzo: GRANDISOIA 05 puÃ² essere utilizzato ad impasto diretto / indiretto, nelle dosi di impiego piÃ¹ variabili, nella preparazione di pani, pizze, focacce, prodotti di pasticceria, alla soia in pezzature e formati a piacere.**ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.**Imballo: sacco carta multifoglio da kg. 25.*