

GRANDISOIA 05

Categoria : CONCENTRATI

Pubblicato da [Achille](#) in 7-6-2019

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