

FARRO-SEGALÈ 33

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Pubblicato da Achille in 10-6-2019

Â FARRO-SEGALÈ 33Â Codice prodotto: 8028Â Dose di impiego: nucleo al 33 % / fortificazione di farine. Caratteristiche: FARRO-SEGALÈ 33 È un nucleo SCURO a base di Farine Integrali di Farro e Segale. Molto digeribile, grazie alla ricchezza di vitamine e minerali, È indicata nelle moderne diete. Utilizzo:Â FARRO-SEGALÈ 33 puÈ essere utilizzato ad impasto diretto/indiretto nella proporzione di 1 parte di prodotto e 2 parti di farina per la produzione del preparato FARRO-SEGALÈ,Â oppure, aggiungendolo in quantitÃ variabile negli impasti, come fortificante o caratterizzante per una ampia gamma di prodotti da panificazione, pasticceria, pizzeria, in pezzature e formati a piacere.Â ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo:Â Confezioni da kg. 25, 15