**FARRO-SEGALE 33** 

Categoria : NUCLEI / TOPPING
Pubblicato da Achille in 10-6-2019

FARRO-SEGALE 33 Codice prodotto: 8028 Dose di impiego: nucleo al 33 % / fortificazione di farine. Caratteristiche: FARRO-SEGALE 33 Ã" un nucleo SCURO a base di Farine Integrali di Farro e Segale. Molto digeribile, grazie alla ricchezza di vitamine e minerali, Ã" indicata nelle moderne diete. Utilizzo: FARRO-SEGALE 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 FARRO-SEGALE, oppure, aggiungendolo in quantità 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