

FARRO-SEGALE 33

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Pubblicato da [Achille](#) in 10-6-2019

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