

GRANDISOIA NUCLEO 20

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Pubblicato da Achille in 26-9-2019

Â GRANDISOIA NUCLEO 20

Nucleo alla Soia per Panificazione, Pasticceria, Pizzeria.Â Codice prodotto: **1004***Dose di impiego:*Â Nucleo al 20%. per la produzione di preparati alla Soia / Fortificazione di farine.

Caratteristiche: GRANDISOIA N. Â© un nucleo a base di soia in granella grossa e farina integrale di alta qualitÃ , tostata ed emarizzata, enzimaticamente stabilizzato.

Utilizzo:Â GRANDISOIA N.Â puÃ² essere utilizzato nelle dosi indicate oppure in percentuali a piacere nella preparazione dipani, focacce, pizze, grissini, dolci, ecc., alla soia 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.