**GRANDISOIA NUCLEO 20** 

Categoria : NUCLEI / TOPPING
Pubblicato da Achille in 26-9-2019

## **GRANDISOIA NUCLEO 20**

Nucleo alla Soia per Panificazione, Pasticceria, Pizzeria. Codice prodotto: 1004Dose di impiego: Nucleo al 20%. per la produzione di preparati alla Soia / Fortificazione di farine. Caratteristiche: GRANDISOIA N. é un nucleo a base di soia in granella grossa e farina integrale di alta qualitÃ, tostata edeamarizzata, enzimaticamente stabilizzato. Utilizzo: GRANDISOIA N. può 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. ConservabilitÃ: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo:Â Confezioni da kg. 25, 15.