

GRANDI LIEVITATI

Categoria : LIEVITATI

Pubblicato da Achille in 28-11-2019

Â GRANDI LIEVITATI
PREPARATO PER PRODOTTI DOLCIARI LIEVITATIÂ Codice prodotto.Â 6321
Dose di impiego:Â Sostitutiva (in tutto o in parte) delle farine di frumento di forza nei prodotti lievitati. Caratteristiche:Â GRANDI LIEVITATI Ã“ una farina enzimaticamente stabilizzata, con aggiunta di lievito madre attivo da Paste Acide (il cosiddetto Â«Lievito NaturaleÂ»), studiata per la produzione di qualunque tipo di prodotto lievitato, specialmente per prodotti da pasticceria. SemplicitÃ e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti. Utilizzo:Â Panificazione: Per la produzione di Lievito Madre, Biga o nella produzione di prodotti con, o senza, grassi aggiunti, in purezza, o nel taglio con altre farine. Pasticceria: Croissant, Cornetti, Panettoni, Pandori, Colombe, ecc. anche con ricette proprie. ConservabilitÃ :Â 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo:Â Sacco carta da kg. 25, 15.Â