

SWEET SYMPHONY

Categoria : LIEVITATI

Pubblicato da [Achille](#) in 28-9-2008

Â **SWEET SYMPHONY**PREPARATO PER PRODOTTI DOLCIARI LIEVITATIÂ *Codice prodotto:*Â **6302***Dose di impiego:*Â **Base stabilizzata.***Caratteristiche:*Â **SWEET SYMPHONY**Â " una preparato enzimaticamente stabilizzata, con aggiunta di lievito madre attivo da **Paste Acide** (il cosiddetto "Lievito Naturale"), studiata per la produzione di qualunque tipo di prodotto lievitato, specialmente per prodotti da pasticceria.**Semplicità e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.***Utilizzo:*Â Panificazione: Pane speciale dolce, all'uvetta, noci, ecc. in tutte le pezzature.**Pasticceria: Croissant, Cornetti, Panettoni, Pandori, Colombe, ecc. anche con ricette proprie.***Conservabilità:*Â **12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.***Imballo:*Â **Sacco carta da kg. 15.**