

## **PRIMA BIGA**

**Categoria : COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA**

**Publicato da Anonimo in 24-12-2009**

Â Â **PRIMA BIGA** Coadiuvante per panificazione. Dose di impiego consigliata: 2 - 3 % sulla farina. Caratteristiche: Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale. Utilizzo: Idoneo per tutte le tipologie di panificazione. Vantaggi: Aumento significativo in volume del prodotto finito e fragranza prolungata. Dichiarazione in etichetta: **FARINA DI FRUMENTO MALTATO** Conservabilità : 18 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: Confezioni da kg. 15, 10.