PRIMA BIGA

Categoria : COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA
Pubblicato da Anonimo in 24-12-2009

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