

SOUL MALT 14

Categoria : FARINE MALTATE

Publicato da Anonimo in 12-9-2011

Â Â **SOUL MALT 14** Farina di Frumento Maltato ad alto potere diastatico *Codice prodotto: 1200*

Dose di impiego: 0,1 - 0,5 % come coadiuvante 1 - 3 % per pane al malto *Caratteristiche: POTERE*

DIASTASICO: min. 14.000. U.P. *Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO*

Conservabilità: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. *Imballo: Confezioni da kg.25*