

LIOFIL PLUS

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

Â LIOFIL PLUS

LIEVITO BIOLOGICOÂ *Codice prodotto: 1154* *Dose di impiego: 1 - 5 % sulla farina secondo gli utilizzi (vedi scheda tecnica)* *Caratteristiche: LIOFIL PLUS, Â" un prodotto in polvere ottenuto da fermentazione biologica di ceppi batterici e fungini selezionati.* *Utilizzo: Prodotti lievitati in generale: panificazione, pasticceria, pizzeria.* *Conservabilita': 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.* *Imballo: Confezioni da kg. 25,Â kg. 15,Â kg. 5,Â kg. 2,5 Confezioni da kg.Â Â 1 (in box da kg. 15 / 25) Confezioni da kg.Â Â 0,5 (in box da kg. 10 / 20)Â Confezioni da 250 g.Â Vuoi vedere un video dimostrativo?Clicca quiÂ*

<https://youtu.be/Zrp06KmKZC0?feature=shared><https://youtu.be/DLlpz7vXwWE?feature=shared>