

MIRACLE

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"

Publicato da Anonimo in 9-9-2011

MIRACLE

Miglioratore per panificazione*Codice prodotto: 1113**Dose di impiego: 1 - 2 % sulla farina**Utilizzo: idoneo per tutte le tipologie di panificazione.**Vantaggi: Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando MIRACLE.**Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO.**Conservabilità: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.**Imballo: confezioni da kg. 25, 15.*