

**SAPORE ANTICO - NUCLEO**

**Categoria : NUCLEI E CONCENTRATI**

**Pubblicato da [Achille](#) in 9-4-2019**

Â SAPORE ANTICO - NUCLEO Nucleo scuro con Fibre e germe di granoÂ *Codice prodotto: 1061*  
*Dose di impiego: Nucleo al 20 %.* **Caratteristiche: SAPORE ANTICO - NUCLEO** " un nucleo al quale aggiungere farine, a base di Fibra tostata, Germe di grano e lievito madre.Â *Utilizzo: SAPORE ANTICO - NUCLEO, aggiunto alle farine pi*Â<sup>1</sup> svariata in percentuale variabile, puÂ<sup>2</sup> essere utilizzato in tutte le preparazioni, ad impasto diretto / indiretto, che richiedano un prodotto scuro con ottime caratteristiche organolettiche. *Conservabilit*Â : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. *Imballo: confezioni da kg. 25, 15, 10.*