

LIOFIL PLUS

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da [Achille](#) in 29-4-2019

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 Confezioni da kg. 15 Confezioni da kg.Â Â 5 Confezioni da kg.Â Â 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*