

"NOPROTEIN" FX

Categoria : PREPARATI MULTIUSO

Pubblicato da [Achille](#) in 3-5-2019

Â "NOPROTEIN" FXÂ *Codice prodotto: 2019* Dose di impiego: **Mix completo al 100 %.**

Caratteristiche: "NOPROTEIN" FX Â un preparato a base di **AMIDO DI FRUMENTO**

DEGLUTINATO per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine. Fonte

di **Fibre solubili**, (6,9 g./100 g.) contribuisce a moderare il picco glicemico rallentando

l'assorbimento dei nutrienti.Â Â *Utilizzo:* **Panificazione - pane in generale, in tutte le forme e**

pezzature. Pizzeria - pizza al piatto e al taglio, focaccia morbida e secca. Pasticceria - come

sostitutivo della farina di frumento nella preparazione di dolci. Pasta - nella preparazione di

pasta fresca / secca. Imballo: confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)Â