"NOPROTEIN" F

Categoria : PREPARATI MULTIUSO
Pubblicato da Achille in 3-5-2019

Â **"NOPROTEIN" F**Â *Codice prodotto:* **2013***Dose di impiego:* **Mix completo al 100 %.** *Caratteristiche:* **"NOPROTEIN" F Ã¨ un preparato a base di AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO e farina di Riso per panificazione, pizzeria, pasticceria, pasta in generale, senza glutine.Contiene un solo addensante naturale: la GOMMA DI GUAR.Ricco di Fibre solubili, (3,8 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**