

## **NUCLEO SAPORE ANTICO**

**Categoria : NUCLEI / TOPPING**

**Publicato da [Achille](#) in 10-5-2019**

È SAPORE ANTICO NUCLEO 20% Codice prodotto: 1061 Dose di impiego: È nucleo al 20 % oppure secondo le specifiche esigenze. Caratteristiche: È SAPORE ANTICO NUCLEO 20% È un nucleo per prodotti da forno e pasticceria a base di Fibre Alimentari e Germe di Grano non tostato al fine di preservare le sue peculiarità nutrizionali. Utilizzo: È SAPORE ANTICO NUCLEO 20% può essere utilizzato all'interno di impasti, in percentuale variabile, per preparazione di pani, focacce, dolci in pezzature e formati a piacere. Conservabilità: È 24 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: confezioni da kg. 25, 15, 10, 5.