

## **BLACK CEREAL 33**

**Categoria : NUCLEI / TOPPING**

**Pubblicato da [Achille](#) in 30-5-2019**

**Â BLACK CEREAL 33**Nucleo scuro a base di cereali e semi aromaticiÂ *Codice prodotto: 1069*

*Dose di impiego:*Â NucleoÂ al 33 % per la produzione di **BLACK CEREAL / Fortificazione di farine.***Caratteristiche:* **BLACK CEREAL 33** Â un nucleo scuro con Farina Integrale, Sesamo,

**Mais, Soia, Lino, Avena, Segale, Miglio, Orzo.***Utilizzo:* **BLACK CEREAL 33** puÃ² essere utilizzato aggiungendo 2 parti di farina per la produzione del preparato **BLACK CEREAL**, oppure, aggiungendolo in quantitÃ variabile negli impasti, come fortificante o caratterizzante per una ampia gamma di prodotti da panificazione, pasticceria, pizzeria, in pezzature e formati a piacere.*ConservabilitÃ* : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.*Imballo:* Sacco carta da kg. 25, 15.