

FARINE MALTATE

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"

Pubblicato da [Pegaso](#) in 9-9-2011

• FARINE MALTATE • PER UN'OTTIMA LIEVITAZIONE •

Sono prodotti assolutamente naturali che grazie al loro contenuto enzimatico e di zuccheri fermentescibili conferiscono ai prodotti finiti un volume maggiore, una crosta più dorata e croccante ed un gusto ed una fragranza più elevati.

SOUL MALT 14

Farina di frumento maltato ad alto potere diastatico. Codice prodotto: 1200 Potere diastatico: min. 14.000 U.P.

Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO. Conservabilità: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: Confezioni da kg. 25