

FARRO-SEGALE 33

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Publicato da [Achille](#) in 10-6-2019

È **FARRO-SEGALE 33** Codice prodotto: **8028** Dose di impiego: **nucleo al 33 % / fortificazione di farine.** Caratteristiche: **FARRO-SEGALE 33** è un nucleo **SCURO** a base di **Farine Integrali di Farro e Segale.** Molto digeribile, grazie alla ricchezza di vitamine e minerali, è indicata nelle moderne diete. Utilizzo: **FARRO-SEGALE 33** può essere utilizzato ad impasto diretto/indiretto nella proporzione di 1 parte di prodotto e 2 parti di farina per la produzione del preparato **FARRO-SEGALE**, oppure, aggiungendolo in quantità variabile negli impasti, come fortificante o caratterizzante per una ampia gamma di prodotti da panificazione, pasticceria, pizzeria, in pezzature e formati a piacere. Conservabilità: **12 mesi** dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: **Confezioni da kg. 25, 15**