

## **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