

GRANDISOIA NUCLEO 20

Categoria : NUCLEI / TOPPING

Publicato da [Achille](#) in 26-9-2019

Â GRANDISOIA NUCLEO 20

Nucleo alla Soia per Panificazione, Pasticceria, Pizzeria. Â Codice prodotto: **1004** *Dose di impiego:* Â Nucleo al 20%. per la produzione di preparati alla Soia / Fortificazione di farine.

Caratteristiche: **GRANDISOIA N.** Â un nucleo a base di soia in granella grossa e farina integrale di alta qualità, tostata ed ammarizzata, enzimaticamente stabilizzato.

Utilizzo: Â **GRANDISOIA N.** Â puÃ² essere utilizzato nelle dosi indicate oppure in percentuali a piacere nella preparazione di pani, focacce, pizze, grissini, dolci, ecc., alla soia in pezzature e formati a piacere. Â *ConservabilitÃ* : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.

Imballo: Â Confezioni da kg. 25, 15.