

BAKERY E

Condimento per panificazione



APPLICAZIONI

Per pani speciali e paste lievitate dolci.

CARATTERISTICHE

Alta qualità della materia prima. Prodotto bianco e profumato. Consistenza e lavorabilità superiori. Standard qualitativo garantito.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE A +16/+20°C



365

RICETTA / DOSAGGIO

Aggiungere almeno 4,2 Kg di condimento per 100 Kg di farina.

BAKERY E

Condimento per panificazione

SCHEDA LOGISTICA

| |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | ARTICOLO | PEZZO | COLLO | STRATO | PALLET | DOSAGGIO |
|  | Cod Art 0318 EAN13 8004172003182 BAKERY E GRASSO EMULSIONATO CS1X40 | Peso kg 40,00 LxPxH cm | Nr. Pezzi 1 Peso kg 40,00 LxPxH cm | Nr. Colli Peso kg | Nr. Colli/Strati Peso kg 200,00 LxPxH cm | |
|  | Cod Art 0317 EAN13 8004172003175 BAKERY E GRASSO EMULSIONATO SC1X25 | Peso kg 25,00 LxPxH cm | Nr. Pezzi 1 Peso kg 25,00 LxPxH cm | Nr. Colli 9 Peso kg 225,00 | Nr. Colli/Strati Peso kg 900,00 LxPxH cm | |