



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

FARINA PIZZASOJA KG.10



AGUGIARO-FIGNA



CODICE
01285

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Speciale miscela per la produzione di basi di pizza alla soia. PIZZASOIA è un miscela bilanciata per la produzione di pizza alla soia. Utilizzando questa miscela, si ottengono pizze più leggere e più digeribili, ricche di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile. Prodotto in ITALIA.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0, miscela di SOIA 10% (farina di SOIA, semola di SOIA decorticata tostata).
Allergeni: GLUTINE, SOIA.
Può contenere tracce di: CEREALI contenenti GLUTINE (SEGALE, ORZO, AVENA, GRANO, FARRO), SENAPE, UOVA, LATTE, SEMI DI SESAMO.

CONSERVAZIONE

Termine minimo: 12 mesi.
Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

MODALITÀ D'USO

Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it