

# MALZYROL PULVER

COADIUVANTI, MIGLIORATORI, MALTI

Farina di malto di SEGALE tostato.



GUSTO



COLORE



Garantisce gusto e una colorazione tipica della farina di segale alla mollica e alla crosta del prodotto finito



Ideale per la lavorazione di pani scuri e a base di segale

## PRINCIPALI USI

Tutti i prodotti da forno.

## UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

## % DI UTILIZZO

1 - 4 % sul peso della farina.

## INGREDIENTI

Farina di malto di SEGALE tostato.

## CODICE

10101359

## SACCO

25 kg

## PALLET

880 kg