



GRANSOIA NUCLEO 50%

PANIFICAZIONE

GRANSOIA

Preparato in polvere concentrato al 50%, ideale per la preparazione di pane alla soia. Dal gusto e profumo delicato, con aspetto voluminoso e porosità regolare, questo pane è caratterizzato da mollica bianca e crosta fine di colore dorato. Concentrato al 50% permette di personalizzare l'impasto a piacere, aggiungendo altre farine. Scopri la nostra linea di GRANSOIA, le diverse versioni si adattano alle esigenze dei panificatori, differenziandosi per la proporzione e la granulometria della soia!

Dettagli prodotto

COD 000461

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



farina di frumento



farina di soia

Cross contaminazioni



Latte



Senape



Semi