

СМЕСИ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕК

Київ, Україна

смесь для темного хлеба "ДЕРЕВЕНСКАЯ"

Производитель: Ирекс, Россия

Применение: смесь для приготовления хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности из пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки

Дозировка: 30, 0 – 50, 0%

Состав: мука пшеничная, мука ржаная, «Френч Вилладж» концентрат (отруби овсяные, пшеничные зародыши, мак, солод пшеничный, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, глюкоза, E 472e, ферменты и др.), ядра подсолнечника, крупа овсяная, семена льна, крупа соевая, крупа кукурузная, соль, пшено, пшеничная клейковина.

Преимущества:

применения: быстрое и простое приготовление теста для хлеба и булочек из ржаной и пшеничной муки крупного помола. Комплексное обогащение хлебобулочных изделий различными видами зерновых и масличных культур, обладающих высокой пищевой ценностью.

качества: получение изделий с высокой пищевой ценностью, обладающих прекрасным вкусом и ароматом, сохраняющих свежесть длительное время.

Пищевая ценность в 100гр продукта: > белки, г – 27, 2; жиры, г – 23, 2; углеводы, г – 25, 4. Калорийность, ккал – 420.

Физико-химические показатели: влажность: не более 10%

Способ применения: Добавить смесь вместе со всеми сухими компонентами.

Условия и срок хранения: Хранить 6 месяцев с дня фасовки в сухом прохладном месте. Дата фасовки указана на упаковке.
<http://priroda.prom.ua>

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Лидия Лидия

063 329 65 71 098 5

Киев