

LONGPAST® Giallo



Mix di farine di frumento tenero tipo "0" e soia, con pasta acida di frumento essiccata, è studiato per impasti a breve lievitazione, in frigo o in vasca.
Lievitazione da 1 a 12 ore.



LONGPAST®

Giallo

SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

Prodotto professionale per pizzeria.

Longpast® Giallo è studiato per impasti a breve lievitazione, in frigo o in vasca.

Lievitazione da 1 a 12 ore.

INGREDIENTI (in ordine decrescente per concentrazione)

Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", farina di SOIA, pasta acida di FRUMENTO essiccata, aromi naturali.

Tutti gli ingredienti sono 100% di origine vegetale. Non viene impiegato alcun ingrediente di origine animale.

INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011

Il prodotto contiene i seguenti allergeni:

Frumento (contiene glutine) - Soia

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchi a valvola da 25Kg ciascuno.

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto; evitare il contatto diretto con pavimento o pareti.

SHELF LIFE

Il lotto di produzione e la dicitura TMC Consumarsi preferibilmente entro: sono impressi sul lato del sacco.

Ciascun sacco indica un "Termine minimo di conservazione" di minimo 6 mesi dalla data di produzione.

INDICAZIONI DI UTILIZZO

Miscela di farine per pizza. Utilizzo: Impastare con acqua, lievito, sale e olio, far lievitare e cuocere.

Per i dettagli specifici per ogni tipo di lavorazione richiedere lo specifico protocollo di impasto.

Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

PESO NETTO

Kg 25,00 (Prodotto soggetto a calo peso per perdita di umidità)