



**СУМІШ
"КОНТАДІНО"**

НАТУРАЛЬНА СУМІШ ДЛЯ ВИПІЧКИ (ЗАМІСТЬ БОРОШНА)



Суміш у вигляді порошку для випічки хліба, професійне використання

Дорогоцінна ексклюзивна суміш насіння (соняшнику, кунжуту, льону) та підсмаженого борошна. Суміш **Контадіно** розроблено спеціально для отримання темного житнього хліба з характерним "підсмаженим" ароматом, що нагадує хліб Північної Європи. Готова випічка буде характеризуватися хрусткою скоринкою і чудовим м'якушем.

СКЛАД: борошно м'яких сортів пшениці тип «0», мікс насіння (насіння соняшнику, насіння кунжуту, насіння льону) борошно житнє, борошно солодове ячмінне смажене, закваска житня, ензими (ферменти).

ДОЗУВАННЯ: 100% замість борошна за Вашим рецептом, або у Вашій авторській пропорції з міксом класичного борошна

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- » 100% чиста етикетка (без хімії)
- » Без E471-E472
- » Суміш насіння та підсмаженого борошна
- » Характерний "підсмажений" аромат
- » Хрустка скоринка
- » Чудовий розвиток м'якуша
- » Універсальність використання

ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ:

- » Темний хліб
- » Батон
- » Круасан
- » Гріссіні, сухарики та крекери
- » Багет розмір міді
- » Фролла

ЗБЕРІГАННЯ:

12 місяців. Зберігати в прохолодному та сухому місці. Закрити після використання. Температура зберігання: макс. 25°C

ФОРМАТ - УПАКОВКА:

10 кг код 3352 - Харчовий мішок (папір)

