

Levedura Rouge



Código Produto: 5904

Descrição

Levedura seca de acção instantânea para massas de panificação pouco açucaradas (contendo 0 a 10% de açúcar relativamente ao peso da farinha).

Ingredientes

Solicitar ficha técnica.

Dosagem

5 a 20% sobre o peso da farinha.

Aspecto físico

Armazenamento

Conservar o produto num local fresco e seco, mantendo sempre a embalagem fechada.
Uma vez aberta a embalagem, o produto deverá ser utilizado durante as 48 horas seguintes ou armazenado no frigorífico mantendo sempre a embalagem fechada.

Validade

24 Meses

Embalagem

Cx 10 kg

Paletização

EU - 500 kg