

Miscela di farina per DOLCI E SALATI ALTOGRANO

Altograno® Dolci e Salati può essere utilizzato in sostituzione della farina in qualsiasi ricetta, assicurando performance e lavorabilità eccellenti.

-  **Maggiore contenuto di fibre e proteine.**
-  **Maggiore assorbimento di liquidi, superiore del 20% rispetto alle farine convenzionali.**
-  **Alta concentrazione di proteine del germe.**
-  **Ideale per lavorazioni dirette e indirette con tempi di lievitazione fino a 24 ore.**



SHELF LIFE 12 mesi

Consigli di utilizzo

L'elevato contenuto di fibre e proteine richiede una cottura più lenta, a basse temperature, per ottenere un risultato ottimale; per ottenere le migliori prestazioni, l'utilizzo del lievito, l'assorbimento e le temperature sono da valutarsi in base alle specifiche condizioni dell'impasto.

Per cosa la utilizziamo?

Altograno® Dolci e Salati è ideale per dolci a breve e media lievitazione, come plumcake, oltre che per prodotti da forno secchi, tra cui grissini e frollini.

