

Ingredientes de panificação



Granum Espelta

Mix completo com massa madre para o fabrico de pão de espelta.

Com massa madre de gérmen de trigo incorporada. Elaborado com farinha de espelta e flocos de espelta. Fácil aplicação. Boa estrutura de miolo, suculento e alveolado. Peças com bom volume. Aroma intenso. Sabor agradável, com um ligeiro toque ácido, conferido pela massa madre.

Aplicação Recomendada:

100%

Embalagem: Saco de 15Kg

Vida Útil: 6 Meses