

NEGRO NATURALNY ŚRODEK DO ZACIEMNIANIA PIECZYWA

NEGRO wytwarzany jest na bazie delikatnie prażonych ziaren pszenicy. Jest to środek doskonale zastępujący karmel lub ekstrakt słodowy i służy do kontrastowania składników oraz przyciemniania skórki.

NEGRO występuje w postaci sypkiej dzięki czemu jest łatwy i wygodny w użyciu

- może być stosowany do każdego rodzaju pieczywa
- daje pewność dobrego rozprowadzenia w cieście

DAWKOWANIE 0,1% DO 3% / 100kg mąki