BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.ch

LEVOPANETTE PLUS

PRÉSENTATION

Produit de panification à base de céréales fermentées pour l'augmentation du volume. Levopanette est idéal pour des utilisations directes, de même que l'ensemble des utilisations à froid (fermentations retardées, interrompues, PATT) et sous forme de poudre et aussi en tant que pâte de levain de pâte.

CATÉGORIE

LEVIT, Produits de panification