LEVOPANETTE PLUS

ÜBERSICHT

Backmittel auf der Basis fermentierter Getreide für die Volumenvergrösserung. LEVOPANETTE Plus eignet sich für die direkte, sowie auch für sämtliche Kälteanwendungen (Gärverzögerung, Gärunterbrechung, PATT) und ist einsetzbar als Pulver sowie als Vorteigpaste.

KATEGORIE

Backmittel, LEVIT