



## Caputo surdeig Criscito di Casa 1 kg

Italiensk surdeigsblanding som gjør bakverket velduftende og smakfullt, og gir en sprø skorpe.

Criscito er et surdeigsmel som gir deigen forskjellige egenskaper som lengre holdbarhet, smidighet og duft. Kan brukes til bakverk som italiensk pizzabunn av surdeig og ekte italiensk surdeigbrød.

Criscito gir deigen forskjellige egenskaper som lengre holdbarhet, smidighet og duft. Kan brukes til bakverk som italiensk pizzabunn av surdeig og ekte italiensk surdeigbrød. Anbefalt blandingsforhold er 30-50 g criscito per kilo mel.

Anbefalt dosering: 30-50 g/kg mel.

Gjør bakverket velduftende og smakfullt, og gir en sprø skorpe.

<b>Produktnummer</b>	130163
<b>EPD-nummer</b>	5507777
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 5 5 0 7 7 7 7 \*

Fyldighet

Skarphet

Fasthet