"NOPROTEIN" LIEVITATI

Categoria : PASTICCERIA

Pubblicato da Achille in 23-6-2021

Â **"NOPROTEIN" LIEVITATI**Â **PER PRODOTTO DOLCIARI LIEVITATI GLUTEN FREE***Codice prodotto:*Â **2503N***Dose di impiego:*Â **Base funzionale.***Caratteristiche:*Â **"NOPROTEIN" LIEVITATI Ã¨ un preparato in polvere per la produzione di prodotti dolciari lievitati SENZA GLUTINE. SemplicitÃ di utilizzo, ampia possibilitÃ di personalizzazionee garanzia di un'ottimo prodotto finito, sono le sue caratteristiche salienti.Â** *Utilizzo:***Panificazione: Pane dolce con uvetta, noci, ecc. in tutte le pezzature.*Â* Pasticceria: Paste dolci lievitate, Panettoni, Pandori, Colombe, Veneziane, ecc.Â** *Imballo:*Â **Confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)**