"NOPROTEIN" FROLLA

Categoria : PASTICCERIA

Pubblicato da Achille in 8-5-2019

Â **"NOPROTEIN" FROLLA**Â *Codice prodotto:***Â 2050***Dose di impiego:* **Mix completo al 100 %.** *Caratteristiche:***Â "NOPROTEIN" FROLLA Ã¨ un preparato in polvere per la produzione tutti i tipi di FROLLA SENZA GLUTINE.SemplicitÃ di utilizzo, ampia possibilitÃ di personalizzazionee garanzia di un'ottimo prodotto finito, sono le sue caratteristiche salienti.Â** *Utilizzo:* **Pasticceria: Pasta Frolla in generale senza glutine.Con "NOPROTEIN" FROLLA Ã¨ facile e veloce produrre tanti dolci raffinati, soffici e pieni di gusto, di alta qualitÃ artigianale SENZA GLUTINE.Â** *Imballo:* **confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)Â** Â **Vuoi vedere un video dimostrativo?Clicca quiÂ**
https://youtu.be/Nif3nGqUCM4?feature=shared