"NOPROTEIN" PAN DI SPAGNA

Categoria: PASTICCERIA

Pubblicato da Achille in 9-5-2019

"NOPROTEIN" PAN DI SPAGNA Codice prodotto: 2052Dose di impiego: Mix completo al 100 %. Caratteristiche: "NOPROTEIN" PAN DI SPAGNA Ã" un preparato in polvere per la produzione di prodotti dolciari SENZA GLUTINE a base di AMIDO DI FRUMENTO DEGLUTINATO. Semplicità di utilizzo, ampia possibilità di personalizzazionee garanzia di un'ottimo prodotto finito, sono le sue caratteristiche salienti. Utilizzo: Pasticceria: Pan di Spagna vari gusti, rollÃ", ecc. Imballo: confezioni da kg. 15. Possibiltà anche da kg. 10, 5, 1, 0,5, secchielli da kg.5.

Vuoi vedere un video dimostrativo?Clicca quihttps://youtu.be/PuNlvG8ByNs?feature=shared