

## **"NOPROTEIN" LIEVITATI**

**Categoria : PASTICCERIA**

**Pubblicato da Achille in 23-6-2021**

Ã "NOPROTEIN" LIEVITATIÃ PER PRODOTTO DOLCIARI LIEVITATI GLUTEN FREE Codice prodotto:Ã 2503N Dose di impiego:Ã Base funzionale. Caratteristiche:Ã "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.Ã Utilizzo:Panificazione: Pane dolce con uvetta, noci, ecc. in tutte le pezzature.Ã Pasticceria: Paste dolci lievitate, Panettoni, Pandori, Colombe, Veneziane, ecc.Ã Imballo:Ã Confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)