

## **"NOPROTEIN" FROLLA**

**Categoria : PASTICCERIA**

**Pubblicato da [Achille](#) in 8-5-2019**

Â "NOPROTEIN" FROLLAÂ *Codice prodotto:*Â 2050*Dose di impiego:* Mix completo al 100 %.  
*Caratteristiche:*Â "NOPROTEIN" FROLLA Â" un preparato in polvere per la produzione tutti i tipi di FROLLA SENZA GLUTINE. SemplicitÃ di utilizzo, ampia possibilitÃ di personalizzazione e garanzia di un'ottimo prodotto finito, sono le sue caratteristiche salienti.Â  
*Utilizzo:* Pasticceria: Pasta Frolla in generale senza glutine. Con "NOPROTEIN" FROLLA Â" 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 qui**Â  
<https://youtu.be/Nif3nGqUCM4?feature=shared>