

"NOPROTEIN" FROLLA

Categoria : PASTICCERIA

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

Â "NOPROTEIN" FROLLAÂ Codice prodotto:Â 2050Dose 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 personalizzazionee 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 Vuoi vedere un video dimostrativo?Clicca quiÂ
<https://youtu.be/Nif3nGqUCM4?feature=shared>