

"NOPROTEIN" GRANDI LIEVITATI

Categoria : PASTICCERIA

Pubblicato da [Achille](#) in 9-5-2019

Â "NOPROTEIN" GRANDI LIEVITATIÂ Codice prodotto:Â 2053Dose di impiego:Â Base funzionale. Caratteristiche:Â "NOPROTEIN" GRANDI LIEVITATI Â" un preparato in polvere per la produzione di prodotti dolciari lievitati SENZA GLUTINE. Semplicit  di utilizzo, ampia possibilit  di personalizzazione e garanzia di un'ottimo prodotto finito, sono le sue caratteristiche salienti.Â Utilizzo: Panificazione: Pane dolce con uvetta, noci, ecc. in tutte le pezzature.Â Pasticceria: Paste dolci lievitate, Panettoni, Pandori, Colombe, Veneziane, ecc.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/BWv5e-vBdFE?feature=shared>