

i Lieviti



Il segreto della nonna per la realizzazione di maestose, belle e gustose torte è nella lievitazione. Un mix esclusivo a base di cremore tartaro al quale è stato aggiunto l'aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar.

Il risultato? "Il Classico Vanigliato per dolci", l'unico lievito in commercio privo di ingredienti di origine animale. Dona volume a torte da forno a pasta soffice, torte margherita, pan di spagna, biscotti e pasta frolla.



SCHEDA TECNICA

Classico Vanigliato EAN: 8009355008763

Confezione: 54 gr (18x3) • Scadenza: 36 mesi • IVA:10% • Ingredienti: Bicarbonato di sodio, amido di mais, tartrato acido di potassio (cremore estratto dalle uve 20%).

Dimensione pezzo: 21,5(H)*14,5(L)*1,5(P) • Quantità per cT:30 • CT per strato:14 • Strati per pallet:, • Ct per pallet:56

Dimensione Cartone (cm): • 22,5(H)*15,5(L)*32(P)