

i Lieviti



Il lievito “Pan di Spagna” è il lievito perfetto per la realizzazione di splendide basi per torta. Un ingrediente unico nel suo genere che, oltre a garantire un’ottima lievitazione, dona sapori e colori particolari. Questo risultato è ottenuto grazie alla presenza dell’aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar, curcuma e zafferano.

Un prodotto unico che ti permetterà, seguendo la ricetta presente sulla confezione, di realizzare **torte maestose alte 8 cm** che si presta anche a doppie lievitazioni.



SCHEDA TECNICA

Lievito Pan di Spagna Vanigliato EAN: 8009355008664

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%), pirofosfato acido di sodio, aromi, curcuma, zafferano.

Dimensione pezzo: 21,5(H)*14,5(L)*1,5(P) • Quantità per cT:30 • CT per strato:14 • Strati per pallet:4 • Ct per pallet:56

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