

# i Lieviti



Il “Cremore Tartaro” è uno degli ingredienti segreti delle nostre nonne. Un prodotto naturale, prediletto da vegani, vegetariani e dagli intolleranti al lievito. Viene estratto direttamente dalle uve e può essere utilizzato per la lievitazione di torte dolci e salate o per donare stabilità agli albumi montati a neve/soufflé. Utilizzato come lievitante il cremore tartaro garantirà volume e morbidezza senza alterare gusto e profumo.



## SCHEDA TECNICA

**Cremore Tartaro** EAN: 8009355008732

Confezione: 8 gr • Scadenza: 36 mesi • IVA:22% • Ingredienti: Btartato acido di potassio (cremore estratto dalle uve)

Dimensione pezzo: 12(H)\*8(L)\*0,5(P) • Quantità per cT:60 • CT per strato:25 • Strati per pallet:6 • Ct per pallet:150

Dimensione Cartone (cm): • 15,5(H)\*9,5(L)\*33,5(P)