

i Lieviti



IL “Lievito per Biscotti ammoniaci” è l’unico prodotto che ti consente di ridurre, grazie alla presenza dell’estratto naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar, il caratteristico odore che si viene a creare in fase di cottura. Le dosi sono state attentamente studiate per fare in modo di non alterare il gusto e per garantire sempre un risultato perfetto: gusto, friabilità e leggerezza. **Ideale per la realizzazione di biscotti, pasticceria secca, crostate, pasta frolla e dolci della tradizione regionale.** Ogni bustina è ideale per 500 gr di farina.



SCHEDA TECNICA

Lievito per biscotti ammoniaci EAN: 8009355009623

Confezione: 24 gr (8x3) • Scadenza: 24 mesi • IVA: 10% • Ingredienti: Bicarbonato di ammonio E 503ii 95%, aroma naturale vaniglia bourbon 5%

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)