



Dolci Speciali

Farina Mix Africano

Questa Farina ... È Fatta bene

Abbiamo scelto **le migliori materie prime**, essiccate, sapientemente macinate e miscelate, per realizzare **una ricetta antica**, per anni segreto dei migliori pasticciere, che oggi arriva nella tua dispensa per darti la possibilità di **creare dolci perfetti**.

Per far bene ...

Il nostro mix è ideale per realizzare dolci che necessitano di una **montata leggera** e **soffice** e che mantengono nel tempo una struttura per un'ottima tenuta di inzuppatura. Con **Mix Africano** ottieni un **pan di spagna leggerissimo**, che si presta magnificamente a **tutti i tipi di farcitura, glasse**, ma anche **bagne**.

Ideale per ...

Delizie, savoiardi, tette delle monache, charlotte, rotolini, africanetti, rotoli per semifreddo, tiramisù, pasta biscuit, sospiri o dolci della sposa, teste di moro.



Con Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 200 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: amido di frumento (45%), zucchero, glutine vitale di frumento, agenti lievianti: bicarbonato di sodio- fosfato disodico - tartrato acido di potassio, addensanti: gomma arabica, gomma di xanthan, sale, aroma naturale.

Dimensione astuccio (cm): L 11,5 x P 4,5 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355000279 | Iva: 10% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 144 | H pallet (cm): 114

Dimensione ct. da 6 (cm): L 11,5 x P 27,0 x H 16,5