

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: 8009355008947

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

Dimensione pezzo: 12(H)*8(L)*0,5(P) • Quantità per cT:30 • CT per strato:42 • Strati per pallet:6 • Ct per pallet:252

Dimensione Cartone (cm): 17(H)*10,5(L)*18,5(P)