



Dolci Super Soffici

Farina per Dolci Super Soffici è la ricetta segreta dell'alta pasticceria per basi morbide ed elastiche, croste sottilissime, alveolatura fine e ben definita e ottimo gusto.

Si prepara in maniera semplice e veloce senza separare i tuorli dagli albumi e senza montarli in via preventiva.

NUOVA RICETTA

Lo Conte Le Farine Magiche®

Mix Africano per

Dolci Super Soffici

IDEALE PER
Rotoli, sospiri,
savoiardi, cassatine
e tanto altro

Dolci spumosi
Facile e veloce

SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 200 g

Scadenza (TMC): 24 mesi

Ingredienti: amido di frumento, zucchero, glutine vitale di frumento, sciroppo di glucosio, emulsionanti: esteri lattici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472b) - esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi (E477), agente lievitante: fosfato disodico - bicarbonato di sodio, addensante: gomma di xantano, sale, farina di soia.

Dimensione busta (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

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