



The Romane Food Trotters

[HOME](#) | [EAT AND DRINK +](#) | [EVENTS +](#) | [RECEPIES](#) | [INTERVIEW](#) | [TRAVEL +](#) | [LIFESTYLE](#)

I NOSTRI PRANZI

L'ABC dolce della merenda dolce di Parmareggio

Parmareggio stupisce ancora con le sue novità. Dopo l'ABC della merenda salata, arriva l' ABC della merenda dolce , un nuovo tip...



PAN DI SPAGNA VANIGLIATO Decorì

📅 October 03, 2017 💬 0 Comments

PAN DI SPAGNA VANIGLIATO Decorì, un prodotto unico per lievitazioni superiori, con aroma naturale di vaniglia, curcuma e zafferano

Grazie ai sentori speziati di curcuma, di zafferano e dell'aroma inconfondibile e delicato della vaniglia, il lievito Pan di Spagna Vanigliato esalta il sapore delle torte, creando basi soffici dal gusto definito e armonioso.

Unico nel suo genere, il lievito Pan di Spagna Vanigliato Decorì è il prodotto ideale quando si parla di basi per torte. Rispetto a prodotti simili della stessa categoria, è un lievito rivoluzionario e innovativo, pensato per garantire agli impasti una lievitazione superiore e creare pan di spagna alti fino a 8 cm, perfetti per doppie farciture.

Grazie alla sua composizione, il Pan di Spagna Vanigliato esalta il colore dell'impasto e ne definisce al meglio il sapore con note aromatiche speziate.

Arricchito con l'aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar, questo lievito regala anche sentori di curcuma e zafferano. Tra gli ingredienti, il cremore tartaro, il lievito estratto da uve, che rende il prodotto particolarmente adatto a chi segue un regime alimentare vegetariano o vegano e anche a soggetti sensibili al glutine o ai lieviti.

Una bustina da 18g è la dose ideale per 500g di farina o per 700/800g totali di impasto (compreso di tutti gli altri ingredienti). Il Pan di Spagna Vanigliato Decorì permette inoltre una lievitazione istantanea diretta in forno, sia in quello tradizionale preriscaldato che in quello a microonde.

Il prodotto è perfetto anche per la lievitazione di torte margherite, di muffin, di ciambelloni e di plum-cake: i risultati saranno sempre dolci alti, soffici, morbidi e dall'aroma inconfondibile.

Scheda Tecnica:

- ☐ Confezione: 3 buste da 18 g (54g totali)
- ☐ Scadenza: 36 mesi
- ☐ Ingredienti: bicarbonato di sodio, amido di mais, tartrato acido di potassio (cremore, estratto dalle UVE 20&), pirofosfato acido di sodio, aromi, curcuma, zafferano
- ☐ Dimensioni bustone (cm): H 21,5 x L 14,5 x P 1,5
- ☐ Cod. EAN: 8009355008664
- ☐ IVA: 10%
- ☐ Quantità per CT.: 30
- ☐ Ct. per strato: 14
- ☐ Strati per pallet: 4
- ☐ Ct. per pallet: 56
- ☐ Dimensioni Ct. da 30 (cm): H 23,0 x L 16,0 x P 32,0

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand Le Farine Magiche, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di farine Decorì, dedicata alle preparazioni dolci, e Molino Vigevano, storico marchio di farine speciali per pasticceria casalinga e professionale, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350

referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it



The Lunch Girls

The Lunch Girls, il blog. Segui i consigli delle ragazze e scegli dove andare a mangiare. The best restaurant on Italy.



Nessun commento:



Posta un commento

Ti è piaciuto il nostro pranzo?

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: