

<http://www.circuitiverdi.it/blog/lievito-pan-di-spagna-decori-100-naturale/>

Lievito Pan di Spagna Decorì: 100% naturale, senza glutine e perfetto per tutti gli impasti

CIRCUITI verdi



Risparmio energetico

Riciclo

Ricerca

Prodotti Green

Normativa

Guida Verde

Fotovoltaico

Ecodesign

Cultura Green

Lievito Pan di Spagna Decorì: 100% naturale, senza glutine e perfetto per tutti gli impasti

Circuiti Verdi 19 settembre 2017



Decorì ha pensato proprio a tutti: a chi vuole seguire una dieta senza glutine, a chi vuole evitare il consumo di agenti chimici o di prodotti sintetici, o semplicemente a chi vuole usare ingredienti adatti a uno stile di vita più sano e più naturale.

Proprio per questa esigenza Decorì ha creato il lievito Pan di Spagna Vanigliato: un lievito al 100% naturale, in cui bicarbonato, cremore tartaro e estratto delle uve si combinano per dare altezza e morbidezza a tutti gli impasti senza l'intervento di agenti chimici.

Decorì ha pensato proprio a tutti: a chi vuole seguire una dieta senza glutine, a chi vuole evitare il consumo di agenti chimici o di prodotti sintetici, o semplicemente a chi vuole usare ingredienti adatti a uno stile di vita più sano e più naturale.

Proprio per questa esigenza Decorì ha creato il lievito Pan di Spagna Vanigliato: un lievito al 100% naturale, in cui bicarbonato, cremore tartaro e estratto delle uve si combinano per dare altezza e morbidezza a tutti gli impasti senza l'intervento di agenti chimici.

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 e il lievito d'uve rendono 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, sia in un forno tradizionale preriscaldato che in un forno a microonde. Il prodotto è perfetto anche da unire agli impasti di torte margherite, muffin, ciambelloni e plum-cake: i risultati saranno sempre dolci alti, soffici, morbidi e dall'aroma unico.