

<https://newsfood.com/decori-lievito-pan-spagna-vanigliato-ingredienti-naturali/>

Decorì, Lievito Pan di Spagna Vanigliato con ingredienti naturali

Decorì, Lievito Pan di Spagna Vanigliato con ingredienti naturali

Il sapore è delicato, l'aroma è ricavato direttamente dal baccello della vaniglia Bourbon del Madagascar

138 Views settembre 21, 2017 No Comments Azienda e prodotti NOVITÀ IN VETRINA, PRIMA PAGINA

Giuseppe



Novità in vetrina: con Decorì, torte alte 8 cm !

Dalle esigenze del consumatore e dagli studi degli esperti Decorì, arriva il Lievito Pan di Spagna Vanigliato. Unico ed innovativo, questo lievito ha un nome che in un certo senso trae un po' in inganno: può infatti essere usato per qualsiasi preparazione di impasto morbido. Ottimo per una torta paradiso, il Lievito Pan di Spagna è ottimo anche per torte alle mele morbide, per ciambelle, ciambelloni e plumcakes.

Il sapore è delicato: grazie agli studi condotti in laboratorio, Lievito Pan di Spagna è sì vanigliato, ma non c'è vanillina al suo interno. Al posto dell'ingrediente sintetico, infatti, Decorì predilige ingredienti naturali: l'aroma è ricavato direttamente dal baccello della vaniglia Bourbon del Madagascar. Ma questa vaniglia pregiata e ricercata non è l'unico ingrediente che crea stupore: all'interno della bustina troviamo anche, infatti, curcuma e zafferano, che permettono all'impasto di avere un colore dorato come quello che si otteneva con le uova di una volta.

Novità in vetrina: con Decorì, torte alte 8 cm !

Dalle esigenze del consumatore e dagli studi degli esperti Decorì, arriva il Lievito Pan di Spagna Vanigliato. Unico ed innovativo, questo lievito ha un nome che in un certo senso trae un po' in inganno: può infatti essere usato per qualsiasi preparazione di impasto morbido. Ottimo per una torta paradiso, il Lievito Pan di Spagna è ottimo anche per torte alle mele morbide, per ciambelle, ciambelloni e plumcakes.

Il sapore è delicato: grazie agli studi condotti in laboratorio, Lievito Pan di Spagna è sì vanigliato, ma non c'è vanillina al suo interno. Al posto dell'ingrediente sintetico, infatti, Decorì predilige ingredienti naturali: l'aroma è ricavato direttamente dal baccello della vaniglia Bourbon del Madagascar. Ma questa vaniglia pregiata e ricercata non è l'unico ingrediente che crea stupore: all'interno della bustina troviamo anche, infatti, curcuma e zafferano, che permettono all'impasto di avere un colore dorato come quello che si otteneva con le uova di una volta.

Decorì non ha pensato solo al gusto: arriva infatti proprio dal brand una linea interamente dedicata al Bio. Tutti i lieviti sono studiati per essere innovativi nelle caratteristiche, nei sapori e negli aromi, ma allo stesso tempo è importante anche il pensiero, lo stile di vita e l'esigenza del consumatore. Proprio per questo, all'interno del Lievito Pan di Spagna non sono presenti agenti chimici: la lievitazione si attiva grazie alla combinazione di cremore tartato e bicarbonato, uniti all'estratto d'uve, che fa da base vera e propria al lievito. 100% naturale, quindi ma anche senza glutine: un lievito adatto a tutti e a qualsiasi tipo di dolce.

Seguendo la ricetta indicata dietro la busta, si potrà ottenere una base torta alta fino a 8 cm, morbida, dorata e sofficissima: tutto questo grazie a un prodotto del tutto naturale che rispetta le abitudini alimentari di chi vuole o deve seguire una dieta senza glutine.