

<http://www.italyfromitaly.it/food/pasta-pizza/news-mercati/decori/>

PAN DI SPAGNA VANIGLIATO


italy from italy
 ENOGASTRONOMIA - TURISMO - BENESSERE


HOME FOOD ▾ RICETTE ▾ RISTORAZIONE ▾ SALUTE ▾ VARIE ▾ VINI ▾

Cerca nel sito..



LINK AZIENDA NEWSLETTER COLLABORA REIKI

Seleziona lingua ▾

Powered by Google Traduttore

Decorì

PAN DI SPAGNA VANIGLIATO

Decorì, un prodotto rivoluzionario per lievitazioni superiori, con aroma naturale di vaniglia, curcuma e zafferano

Grazie ai sentori speziati di curcuma e zafferano e all'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 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, un prodotto rivoluzionario per lievitazioni superiori, con aroma naturale di vaniglia, curcuma e zafferano

Grazie ai sentori speziati di curcuma e zafferano e all'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 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.

Scheda Tecnica:

- Confezione: 3 buste da 18 g (58g 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 prodotti Decorì, dedicata alle preparazioni dolci, e Molino Vigevano, storico marchio di farine speciali per uso casalingo 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