



<http://www.thelunchgirls.it/2017/10/mille-usi-di-decori.html>

MILLE USI di Decorì



The Romane Food Trotters



HOME | EAT AND DRINK + | EVENTS + | RECEPIES | INTERVIEW | TRAVEL + | LIFESTYLE + | STORYTELLING + | PRESS + | WE ARE + | +

MILLE USI di Decorì

📅 October 05, 2017 💬 0 Comments

Il MILLE USI di Decorì: il lievito multiuso Ideale per dolci e salati, estratto da uve, senza aromi

Certificato AIC - senza glutine, biologico e anche vegan, Il Mille Usi Decorì è il lievito versatile, semplice da utilizzare e ideale per tutto e per tutti.

Il Mille Usi di Decorì è il lievito istantaneo, biologico, vegan e senza glutine adatto ad ogni tipo di impasto: è perfetto sia per le preparazioni dolci che per quelle salate.

Un Lievito certificato da AIC, l'Associazione Italiana Celiachia, e per questo adatto a chi segue diete particolari e alle persone sensibili al glutine.

Il lievito Mille Usi è un prodotto semplice da utilizzare, da unire direttamente all'impasto prima di infornarlo. Aggiunto come ultimo ingrediente, il lievito si attiva con le alte temperature del forno tradizionale ma anche con quelle del forno a microonde, dando come risultato finale un impasto morbido, soffice e leggero.

Una busta contiene 18g di lievito, la quantità perfetta per 500g di farina oppure per un impasto di 700/800g totali (comprensivi di farina, di uova, di latte, di zucchero e degli altri ingredienti).

Certificato AIC - senza glutine, biologico e anche vegan, Il Mille Usi Decorì è il lievito versatile, semplice da utilizzare e ideale per tutto e per tutti.

Il Mille Usi di Decorì è il lievito istantaneo, biologico, vegan e senza glutine adatto ad ogni tipo di impasto: è perfetto sia per le preparazioni dolci che per quelle salate.

Un Lievito certificato da AIC, l'Associazione Italiana Celiachia, e per questo adatto a chi segue diete particolari e alle persone sensibili al glutine.

Il lievito Mille Usi è un prodotto semplice da utilizzare, da unire direttamente all'impasto prima di infornarlo. Aggiunto come ultimo ingrediente, il lievito si attiva con le alte temperature del forno tradizionale ma anche con quelle del forno a microonde, dando come risultato finale un impasto morbido, soffice e leggero.

Una busta contiene 18g di lievito, la quantità perfetta per 500g di farina oppure per un impasto di 700/800g totali (comprensivi di farina, di uova, di latte, di zucchero e degli altri ingredienti).

L'utilizzo del Mille usi garantisce risultati perfetti in pochissimo tempo: la lievitazione avviene direttamente in forno durante la cottura, donando ad impasti dolci o salati la giusta consistenza, morbidezza e leggerezza. Il Mille Usi è il lievito pensato per tutto e per tutti.

Scheda Tecnica:

☒ Confezione: 3 buste da 18g

☒ Scadenza: 36 mesi

☒ Ingredienti: Amido di mais Bio (52%), tartrato di potassio (Estratto dalle UVE 25%); bicarbonato di sodio

☒ Dimensioni bustone (cm): H 21,5 x L 14,5 x P 1,5

☒ Cod. EAN: 8009355008695

☒ IVA: 10%

☒ Quantità per CT.: 30

☒ Ct. per strato: 14

☒ Strati per pallet: 4

☒ Ct. per pallet: 56

☒ Dimensioni Ct. da 30 (cm): H 25,0 x L 15 x P 35,0

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