



**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](http://www.locontenaturalimenti.it)

**Ufficio Stampa – DAG Communication**

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – [borrico@dagcom.com](mailto:borrico@dagcom.com)  
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – [gboniello@dagcom.com](mailto:gboniello@dagcom.com)