

**"NOPROTEIN" LIEVITATI**

Categoria : PASTICCERIA

Pubblicato da [Achille](#) in 23-6-2021

Â "NOPROTEIN" LIEVITATIÂ PER PRODOTTO DOLCIARI LIEVITATI GLUTEN FREE *Codice prodotto:Â 2503N* *Dose di impiego:Â Base funzionale.* *Caratteristiche:Â "NOPROTEIN" LIEVITATI Â* un preparato in polvere per la produzione di prodotti dolciari lievitati **SENZA GLUTINE**. **SemplicitÃ di utilizzo, ampia possibilitÃ di personalizzazione e garanzia di un'ottimo prodotto finito, sono le sue caratteristiche salienti.** *Utilizzo:* **Panificazione: Pane dolce con uvetta, noci, ecc. in tutte le pezzature.** *Pasticceria: Paste dolci lievitate, Panettoni, Pandori, Colombe, Veneziane, ecc.* *Imballo:Â Confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)*