

"NOPROTEIN" FROLLA

Categoria : PASTICCERIA

Pubblicato da [Achille](#) in 8-5-2019

Â "NOPROTEIN" FROLLAÂ *Codice prodotto:*Â 2050*Dose di impiego:* **Mix completo al 100 %.**
*Caratteristiche:*Â "NOPROTEIN" FROLLA Ã" un preparato in polvere per la produzione tutti i tipi di FROLLA SENZA GLUTINE. SemplicitÃ di utilizzo, ampia possibilitÃ di personalizzazione e garanzia di un'ottimo prodotto finito, sono le sue caratteristiche salienti.Â
Utilizzo: Pasticceria: Pasta Frolla in generale senza glutine. Con "NOPROTEIN" FROLLA Ã" facile e veloce produrre tanti dolci raffinati, soffici e pieni di gusto, di alta qualitÃ artigianale SENZA GLUTINE.Â *Imballo:* confezioni da kg. 15, 10, 5, 1, 0,5. (anche in secchielli da kg.5)Â