



Dolci Speciali

Farina per Pan di Spagna Maestoso

Questa Farina ... È Fatta bene

Ha il giusto equilibrio tra farina e lievito e permette una lievitazione sempre perfetta e superiore ad altre farine, perchè contiene 3 tipi diversi di lievito. In forno si sprigionano note aromatiche tipiche della pasticceria e il pan di spagna è morbidamente spugnoso. Viene essiccata naturalmente e ha il 5% di umidità in meno, gli amidi assorbono di più i liquidi, la lievitazione ha più volume e si conserva più a lungo.

Per far bene ...

È una farina meno raffinata e quindi con più fibre e minerali preziosi per il tuo benessere! Viene utilizzato anche un lievito naturale che deriva dalla lavorazione dell'uva, il cremore, sano ed efficace! Otterrai risultati perfetti e gratificanti, avrai soddisfazione e benessere!

Ideale per ...

Pan di Spagna Maestoso, muffin, plumcake, torte al cioccolato



Qualità per natura



Con Lievito Istantaneo

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" (70%), amido di frumento, agenti lievitanti 5% (carbonato acido di sodio, cremore di tartaro/tartrato di potassio 1,5%, pirofosfato acido di sodio), lievito madre 4 %.

Dimensione busta (cm): L 7,0 x P 9,0 x H 21,5 | Codice Fan: 8009355001580 | Iva: 10% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

Dimensione ct. (cm): L 10,0 x P 38,0 x H 23,0