

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Destrosio

Il destrosio è ottenuto dalla lavorazione dell'amido di mais; è una polvere fine, bianca e cristallina, il gusto è amabile e fresco.

Nei prodotti da forno facilita la lievitazione e la conservazione, conferendo colore. In gelateria evita il congelamento, migliora la cremosità e la consistenza, esaltando il gusto.

INGREDIENTI: destrosio monoidrato

Dosaggio: Secondo ricette

Il destrosio è utilizzato per la preparazione di dolci, prodotti da forno, gelati, sorbetti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1567 kJ (374 kCal)
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	92 g
di cui zuccheri	92 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060