

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Zucchero a velo non igroscopico

Lo zucchero a velo non igroscopico è uno zucchero in polvere finissimo per decorare le superfici dei dolci, dei prodotti da forno, della macedonia di frutta e dei gelati.

È non igroscopico perché non si scioglie sulle superfici umide o grasse e pertanto mantiene inalterato nel tempo il suo biancore originale. Questo avviene perché le particelle di zucchero sono protette da un sottilissimo strato di amido di frumento e di grasso vegetale.

Si spolvera facilmente fino alla temperatura di 35° C.

Ingredienti: Zucchero, **amido di frumento**, grasso vegetale (palma). Allergeni: Glutine.

DOSAGGIO:	
Zucchero a velo non igroscopico	q.b.

Impiego: Spolverare, con un setaccio fine, sul prodotto da decorare. Sui dolci da forno spolverare dopo la cottura.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Valore energetico	1772 Kj 419 Kcal
Grassi	6 g
- di cui acidi grassi saturi	2,4 g
Carboidrati	91,2 g
- di cui zuccheri	74 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