

LEVIFROLLA

Semilavorato per pasta frolla

**NUOVA
RICETTA
SENZA
GRASSI**
più
personalizzabile
conveniente
stabile



APPLICAZIONI

Crostate, Tartellette, Basi per torte.

CARATTERISTICHE

Garanzia di risultato: sempre perfettamente friabile. Shelf-life del prodotto finito prolungata nel tempo.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO



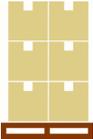
365

RICETTA / DOSAGGIO

LEVIFROLLA 1000 g
Uova 100 g
HALTA MELANGE 400 g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola.
fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Lasciare riposare l'impasto per 15/30 min. in frigorifero..
Lavorare e cuocere a 180°C..

SCHEDA LOGISTICA

ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
 Cod Art 2021 EAN13 8004172009115 LEVIFROLLA 1X10	 Peso kg 10,00 LxPxH cm	 Nr. Pezzi 1 Peso kg 10,00 LxPxH cm	 Nr. Colli 6 Peso kg 60,00	 Nr. Colli/Strati 50 / 9 Peso kg 500,00 LxPxH cm	