



Excellence

Ingrediente per la produzione di pan di spagna e rollè ad alta sofficità

Excellence è l'ingrediente di altissima qualità per un Pan di Spagna d'eccellenza. Nasce da una costante ricerca e studi approfonditi sulle materie prime e sulle loro interazioni. Le sue caratteristiche organolettiche uniche consentono di realizzare un Pan di Spagna soffice, leggero, dal gusto delicato e dall'estrema scioglievolezza al palato. È facilmente personalizzabile con cacao, pistacchio, nocciole e moltissime altre materie prime di pasticceria. Con Excellence si possono realizzare torte semplici, ma anche dolci delicati e raffinati, squisiti arrotolati e moltissime altre creazioni.



Codice: 4738 (10183204)
Sacco: 15 Kg

- Eccellente sofficità
- Alveolatura fine e regolare
- Versatilità applicativa
- Lavorazione rapida
- Ottima capacità di assorbimento dei liquidi
- Alta resa
- Elevata plasticità negli arrotolati