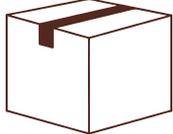




ZUCCHERI E D E R I V A T I

ZUCCHERI E DERIVATI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
ZUCCHERO SEMOLATO	Versatile ed adatto ad ogni tipo di lavorazione.	Kg 1 Kg 25	
ZUCCHERO BRUNO DI CANNA	Dal colore ambrato è molto apprezzato in pasticceria per la preparazione di biscotti croccanti, dolci e salse al caramello.	Kg 25	
ZUCCHERO FONDENTE DI PURA CANNA	Ideale per la glassatura di pasticceria in generale. Particolarmente adatto per la realizzazione di cassate siciliane e bignè.	Kg 15	
ZUCCHERO A VELO	È una polvere derivata dalla macinazione dello zucchero semolato, contiene una piccola percentuale di amido di mais che evita la formazione di grumi. Non contiene glutine.	Kg 5x4	
ZUCCHERO IN GRANELLA	Classica decorazione croccante a base di zucchero, è ideale per la decorazione di panettoni e brioche. Disponibile nelle misure: piccola, media e grossa.	Kg 10	
ZUCCHERO INVERTITO	È un prodotto alimentare costituito da un mix di glucosio e fruttosio, molto utilizzato in pasticceria e nella produzione del gelato.	Kg 15	
DESTROSI	Ha un altissimo potere anti congelante ed anti cristallizante, particolarmente utilizzato nella produzione di lievitati, nei prodotti da forno, confetture, caramelle e gelati.	Kg 25	
SCIROPPO DI GLUCOSIO	Utilizzato in pasticceria per la preparazione di glasse a specchio, mousse, pasta da zucchero nonché nella preparazione del cioccolato plastico e nei torroni.	Kg 12,5	

ZUCCHERI E DERIVATI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	CONFEZIONE
GLUCOSIO DISIDRATATO	Previene la cristallizzazione del lattosio abbassando il punto di congelamento conferendo corposità al prodotto finito. Indicato per la preparazione di gelati, dolci, biscotti e creme.	Kg 25	
MALTITOLO	Prodotto naturale in polvere può essere utilizzato in sostituzione dello zucchero nella lavorazione del cioccolato e nella produzione di prodotti da forno lievitati e biscotteria. Adatto nei prodotti indicati per persone diabetiche.	Kg 25	
SCIROPPO DI MALTITOLO	Utilizzato nella produzione di cioccolatini, caramelle e biscotti. Può sostituire il saccarosio nella preparazione di gelati. Adatto per dolcificare cibi apportando un basso contenuto calorico.	Kg 25	
ISOMALTO	Particolarmente utilizzato in pasticceria per la realizzazione di decorazioni simil-vetro dall'aspetto trasparente. Può essere utilizzato nella produzione di biscotti in sostituzione del saccarosio.	Kg 25	

