



LEVOSUCROL

PASTICCERIA

ALTRI ZUCCHERI

Puro zucchero invertito caratterizzato dall'elevato potere dolcificante, dal colore bianco e dalla struttura cremosa. Grazie ad uno speciale processo di produzione è incristallizzabile, caratteristica che lo rende indispensabile per ottenere finissime creme al burro, glasse e coperture dal gusto delicato. Caratterizzato da affinità per l'acqua più alta del saccarosio, dona ai prodotti da forno una sofficità più prolungata nel tempo. Per le sue proprietà anticongelanti trova largo impiego anche in gelateria.

Dettagli prodotto

COD 000764

Allergeni/cross contaminazioni