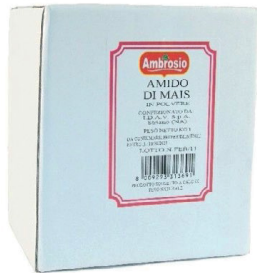




amidi

amidi



AMBROSIO AMIDO DI MAIS IN POLVERE

Codice **AMBRAMID002** | 1 KG

L'amido di mais, chiamato anche maizena, viene ricavato dal chicco del mais mediante un processo di macinazione ad umido. Il prodotto si presenta sotto forma di polvere bianca finissima, quasi impalpabile.



AMBROSIO AMIDO DI RISO IN POLVERE

Codice **AMBRAMID004** | 1 KG

L'amido di riso si differenzia dagli altri tipi di amido per il volume contenuto dei suoi granuli, che osservati al microscopio appaiono poliedrici, isolati o variamente riuniti tra loro a formare raggruppamenti ovali o tondeggianti.



GOURMET LINE MIX CREAM AMIDO

Codice **GOURMIXCRE** | 10 KG

Semilavorato per prodotti dolciari, per uso professionale.

Ingredienti: Amido di riso, amido di frumento, amido di mais.

Può contenere latte, sesamo, uova e soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Energia 1478 kJ/348 kcal, Grassi <0,5 g, di cui acidi grassi saturi 0 g, Carboidrati 86 g, di cui zuccheri 0 g, Fibre <0,05 g, Proteine <0,05 g, Sale 0,39 g





IRCA SOVRANA

Codice **IRCASOVR** | 10 KG

Preparato in polvere per pasticceria tradizionale a caldo, farcitura di dolci come cannoncini, bignè, krapfen ecc. e la preparazione di coperture per profiteroles. Adatta per l'impiego con cuocicrema.



IRCA SOVRANA BIANCA

Codice **IRCASOVRBIA** | 10 KG

Preparato in polvere senza coloranti per la preparazione di crema pasticcera tradizionale resistente alla cottura in forno ed alla surgelazione.



PININPERO AMIDO DI MAIS E AMIDO DI RISO

Codice **PINIAMID001** | 1 KG AMIDO DI RISO

Codice **PINIAMID002** | 1 KG AMIDO DI MAIS

Codice **PINIAMID003** | 20 KG AMIDO DI RISO

L'amido di riso viene utilizzato soprattutto come addensante. In cucina e viene impiegato per la preparazione dei dolci in modo da renderli più leggeri e da favorire la lievitazione.



ZANNA BIANCA AMIDO DI RISO CANNOLI

Codice **AMIDZANNBI** | 1 KG

Amideria il Cervo produce amido di riso in polvere ed in cristallo, conosciuto in tutta Italia dalle migliori pasticcerie. L'amido di riso è utilizzato nella produzione di creme pasticcere, prodotti da forno, dolci e biscotti, salse e sughi.

