



Lo Zucchero Vagliato Extra Grande

Per la dimensione e la regolarità dei cristalli si prestano particolarmente alla decorazione e ad impreziosire frollini, sablees, gelatine, praline,meringhe e prodotti da forno.



PRODOTTO	
ZUCCHERO VAGLIATO	
DESCRIZIONE	
Cristallo EXTRA GRANDE	
R2 da 1,6 a 3 mm	
W2 da 0,8 a 2,5 mm	
SACCO 10 Kg	PALLET 800 Kg
R2 CODICE 32532	W2 CODICE 32533
SACCO 25 Kg	PALLET 800 Kg
R2 CODICE 32530	
SACCO 50 Kg	PALLET 1.050 Kg
W2 CODICE 32015	





Lo Zucchero Vagliato Extra Grande

Per la dimensione e la regolarità dei cristalli si prestano particolarmente alla decorazione e ad impreziosire frollini, sablees, gelatine, praline,meringhe e prodotti da forno.



PRODOTTO	
ZUCCHERO VAGLIATO	
DESCRIZIONE	
Cristallo EXTRA GRANDE	
R2 da 1,6 a 3 mm	
W2 da 0,8 a 2,5 mm	
SACCO 10 Kg	PALLET 800 Kg
R2 CODICE 32532	W2 CODICE 32533
SACCO 25 Kg	PALLET 800 Kg
R2 CODICE 32530	
SACCO 50 Kg	PALLET 1.050 Kg
W2 CODICE 32015	



Lo Zucchero Vagliato Extra Grande

✓ **NELLA PASTA FROLLA:** il cristallo W2 dosato nell'impasto dona al prodotto un'elevata rusticità ed è particolarmente indicato per la realizzazione dei biscotti da latte o da vino con poco burro.

La Ricetta

Cristalli Colorati

Ingredienti

Zucchero Vagliato Extra Grande g 250
Colorante alimentare 1 cucchiaino (da caffè)
Alcol o bagna a 70°

Procedimento

Mescolare il tutto ed aggiungere qualche goccia di gomma lacca come fissante (meglio se spray). Lasciare asciugare per qualche minuto su della carta forno.

✓ **COME DECORAZIONE:** il cristallo R2 usato in sostituzione della granella valorizza i prodotti finiti e data la bassa solubilità che lo caratterizza non altera la dolcezza del prodotto finito.

✓ **COLORATO ARTIGIANALMENTE:** Ottimo come decoro per torte, cupcakes e praline; una valida alternativa per la confetteria.



Lo Zucchero Vagliato Extra Grande

✓ **NELLA PASTA FROLLA:** il cristallo W2 dosato nell'impasto dona al prodotto un'elevata rusticità ed è particolarmente indicato per la realizzazione dei biscotti da latte o da vino con poco burro.

La Ricetta

Cristalli Colorati

Ingredienti

Zucchero Vagliato Extra Grande g 250
Colorante alimentare 1 cucchiaino (da caffè)
Alcol o bagna a 70°

Procedimento

Mescolare il tutto ed aggiungere qualche goccia di gomma lacca come fissante (meglio se spray). Lasciare asciugare per qualche minuto su della carta forno.

- ✓ **COME DECORAZIONE:** il cristallo R2 usato in sostituzione della granella valorizza i prodotti finiti e data la bassa solubilità che lo caratterizza non altera la dolcezza del prodotto finito.
- ✓ **COLORATO ARTIGIANALMENTE:** Ottimo come decoro per torte, cupcakes e praline; una valida alternativa per la confetteria.

