

Gluten  
Free

# Pasta Frutta



È una pasta morbida ricca di aroma e di gusto grazie alla presenza di olii essenziali.

L'assenza di coloranti, la facilità di utilizzo la rendono il complice ideale per aromatizzare naturalmente le preparazioni dolciarie.

Aggiunta in percentuale del 5-8% all'impasto permette di ottenere un prodotto fragrante e genuino, con una spiccata nota aromatica anche dopo la cottura.

## Vantaggi

Valida alternativa agli aromi in pasta  
etichette più pulite  
facilità d'impiego  
pronta all'uso

## Ispirazione

Pastafrolla e pastasfoglia, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, croissants.

## Stoccaggio

18 mesi in luogo fresco e asciutto

## Confezione

2 secchi da 3 kg.  
Secchi da 12 kg.



---

Amarena - pasta

---

Arancio- pasta

---

Limone- pasta

---

Pera - pasta

---