



ONE 15 CROISSANT E SFOGLIA

MELANGE ONE 15 CON BURRO ANIDRO STUDIATO E REALIZZATO.

Melange ONE 15, con il suo 15% di burro anidro è la linea di melange perfetta, per garantire stabilità e aroma. Bilanciamento e prestazioni fanno di ONE 15 una referenza immancabile nei vostri laboratori artigianali. Disponibile in formato Platte per le vostre paste sfogliate e croissant di qualità.



SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE

- con anidro
- aromi di qualità
- senza glutine

VANTAGGI

- risultati costanti
- buon rapporto qualità-prezzo
- perfetta lavorabilità

FORMATI



Cod.
891095

Confez.
CARTONE da 10KG
5PZ da 2KG

Bancale
800KG

UTILIZZO



PASTE LIEVITATE
SFOGLIATE



PASTA SFOGLIA
FINISSIMA



PRENOTA UN TEST APPLICATIVO
O ACQUISTA PRODOTTI

OLFOOD s.p.a.

Via E. Fermi, 11 - 25022 Borgo San Giacomo (BS)

Reg. imp. di Brescia, P.I.V.A. e C.F. 02946260987 - R.E.A. Brescia n. 492313

Capitale Sociale € 1.000.000,00 int. versato