



MELANGE 2.5 CROISSANT E SFOGLIA

MELANGE 2.5 CON BURRO ANIDRO SENZA GRASSI IDROGENATI.

Melange di alta qualità con il 25% di burro e senza grassi idrogenati, MELANGE 2.5 è l'ideale per chi ama coniugare tradizione e innovazione. Delicatamente aromatizzato naturalmente senza glutine, privo di lattosio e con olio di girasole alto oleico è ricco di Omega 9. Nel formato platte aggiunge gusto alle vostre paste lievitate e sfogliate di alta pasticceria..

CARATTERISTICHE

- con olio di girasole alto oleico
- ricco di omega 9
- burro anidro
- senza grassi idrogenati
- senza latticino
- senza glutine

VANTAGGI

- pratica alternativa al burro
- intenso gusto di burro
- elevate prestazioni

FORMATI



Cod.
892095

Confez.
CARTONE da 10KG
5PZ da 2KG

Bancale
800KG

UTILIZZO



PASTE LIEVITATE
SFOGLIATE



PASTA SFOGLIA
FINISSIMA



SENZA GRASSI
IDROGENATI



ALTO SVILUPPO



SENZA LATTICINO



GIRASOLE
ALTOLEICO



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