



OLMIX

CROISSANT EXTRA

SEMILAVORATO PER PASTICCERIA

Materie prime selezionate e sapientemente predosate, i semilavorati OLMIX sono garanzia di risultato. Ottimi per prestazioni e lavorabilità sono contraddistinti dall'elevata praticità d'uso e versatilità, qualità indispensabili per i vostri laboratori di pasticceria artigianale. Altamente personalizzabile, la formulazione CROISSANT EXTRA è adatta per la produzione di una vasta gamma di croissanteria e paste lievitate sfogliate e paste lievitate sfogliate, sia dolci sia salate.

CARATTERISTICHE

- con lievito madre
- con latte ad alto contenuto di sostanze grasse
- con uova
- con farina tipo "0"

VANTAGGI

- velocità di lavorazione
- risultati garantiti
- elevato sviluppo
- delicato gusto di burro
- dona un colore dorato
- ideale anche per surgelazione
- elevata shelf life

FORMATI



| | | |
|--------|---------------|---------|
| Cod. | Confez. | Bancale |
| 9620PS | SACCO da 10KG | 720KG |

UTILIZZO



CROISSANT E BRIOCHES
CON LIVEITO MADRE



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