



OLMIX CROISSANT

SEMILAVORATO PER PASTICCERIA SEMILAVORATI

Materie prime selezionate e sapientemente predate, 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 è adatta per la produzione di una vasta gamma di croissanteria.

CARATTERISTICHE

- con latte
- con tuorlo d'uovo
- con farina tipo "0"

VANTAGGI

- facilità di utilizzo
- risultati garantiti
- ottimo sviluppo

FORMATI



Cod. Confez.
9610PS SACCO da 10KG

Bancale
720KG

UTILIZZO



CROISSANT E BRIOCHES



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