



OLMIX PAN DI SPAGNA

SEMILAVORATO PER PASTICCERIA SEMILAVORATI

Materie prime selezionate e sapientemente predosate, i semilavorati OLFOOD 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. La ricetta bilanciata di OLMIX PAN DI SPAGNA è adatta per la produzione di pan di spagna e rollé dalla struttura morbida e correttamente alveolata.

CARATTERISTICHE

- con latte scremolato
- con farina tipo "0"

VANTAGGI

- alta resa
- elevato sviluppo
- ottima tenuta nella bagna
- versatile sia per pan di spagna sia rollé
- personalizzabile con cacao
- ideale anche per surgelazione

FORMATI



Cod. 9610PL Confez. SACCO da 10KG

Bancale 720KG

UTILIZZO



PAN DI SPAGNA
E ROLLE'



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