



SENZA GLUTINE

OLCOAT SURROGATO DISCHI FONDENTE 16% CACAO

SURROGATO PER USO PROFESSIONALE
IDEALE PER COPERTURE

OLCOAT è la linea di surrogati sinonimo di qualità, ricerca e lavorabilità. Ricette esclusive, ottimo spacco, fluidità e lucentezza sono le caratteristiche che fanno dei surrogati OLFOOD prodotti ad alta redditività, adatti a ricette di pasticceria d'alta gamma. Disponibile in dischi con il 16% di cacao magro, sono ideali per coperture glassature e decorazioni. Disponibile in cartoni da 10 e 20 kg.

CARATTERISTICHE

- senza glutine
- con cacao magro
- con lecitina di girasole

VANTAGGI

- facilità di utilizzo
- ottimo spacco
- marcata lucentezza
- gusto ricco

FORMATI



Cod.
95DF10

Confez.
SECCHIELLO da 10KG

Bancale
810KG

UTILIZZO



COPERTURA CAKE



COPERTURA BISCOTTI



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