



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 latte scremato
- con lecitina di girasole

### VANTAGGI

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

### FORMATI



Cod.  
95DF20

Confez.  
SECCHIELLO da 20KG

Bancale  
900KG

### 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