



SENZA GLUTINE

OLCOAT SURROGATO DISCHI LATTE 10%

**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 10% di latte scremato e cacao magro, è l'ideale per coperture, glassature e decorazioni.

CARATTERISTICHE

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

VANTAGGI

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

FORMATI



Cod.	Confez.	Bancale
95DL10	SECCHIELLO da 10KG	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