



SENZA GLUTINE

OLCOAT SURROGATO GOCCE FONDENTE 16% CACAO

**SURROGATO PER USO PROFESSIONALE
IDEALE PER COPERTURE**

I surrogati in gocce OLCOAT grazie all'accurata selezione di materie prime e alle ricette esclusive, sono ottimi per decorazioni, farciture e inclusioni perché resistenti alla cottura. Disponibili nella versione fondente con il 16% di cacao magro.

CARATTERISTICHE

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

VANTAGGI

- facilità di utilizzo
- gusto ricco
- ideale per decorare
- stabile in cottura

FORMATI



Cod.
95GF10

Confez.
SECCHIELLO da 10KG

Bancale
810KG

UTILIZZO



DECORAZIONE BISCOTTI



COPERTURA CAKE



FARCITURA CAKE



FARCITURA PRODOTTI
LIEVITATI



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