



SENZA GLUTINE

## OLCOAT SURROGATO SCAGLIETTE 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. Il pratico formato SCAGLIETTE con il 16% di cacao magro selezionato, ideali per decorazioni di torte e biscotti.

### CARATTERISTICHE

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

### VANTAGGI

- facilità di utilizzo
- gusto ricco
- ideale per decorazione

### FORMATI



Cod.	Confez.	Bancale
95SF28	SECCHIELLO da 2KG	640KG
95SF28	CARTONE da 16KG	640KG

### UTILIZZO



DECORAZIONE BISCOTTI



DECORAZIONE TORTE



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