



Homanor GranGateaux

Melange per creme, frolle e impasti di alta qualità

La nuova Homanor GranGateaux è una melange con elevato contenuto di burro firmata Arte Pasticcera, dalle prestazioni superiori nella frolla, nella biscotteria fine e negli impasti. Da sempre apprezzata per i risultati eccellenti nel prodotto finito e per l'elevata solubilità, oggi viene presentata al mercato con un profilo organolettico rivisto e maggiormente caratterizzato, con l'apporto di una profumazione e un gusto di burro decisi e intensi.



Codice: 4132 (10130440)
Cartone: 10 Kg (4 x 2,5 Kg)

Elevato contenuto di burro
Eccellente scioglievolezza
Gusto e profumo di burro intensi
Massimo volume e morbidezza
Perfetto per la pasticceria fine