



Homanor GranCroissant

Melange per sfoglia e croissant di alta qualità

La Homanor GranCroissant, firmata Arte Pasticcera con elevato contenuto di burro, presenta nuovi e interessanti punti di forza: oltre alle prestazioni superiori di sempre nel prodotto finito, con la lavorazione in diretta o in abbattimento, sono state ulteriormente migliorate la plasticità e la distribuzione della melange, così come la lavorabilità, perfetta dai 15°C fino ai 25°C. A completamento dei nuovi vantaggi, è stato rivisto anche il profilo organolettico, apportando una profumazione e un gusto di burro decisi e intensi.



Codice: 4133 (10130443)
Cartone: 10 Kg (5 x 2 Kg)

Elevato contenuto di burro
Ottima lavorabilità 15-25°C
Massima plasticità
Gusto e profumo di burro intensi
Perfetta sfogliatura a nido d'ape,
della massima regolarità nei croissant
Sviluppo eccellente e massima leggerezza
della sfoglia