



# 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