



Perfetto Croissant

Melange per sfoglia e croissant di altissima qualità

Perfetto Croissant è una melange studiata appositamente per la produzione di pasta sfoglia e pasta danese di altissimo livello. Il burro di elevata qualità, al primo posto nella lista ingredienti, il gusto unico, inconfondibile e pulito, l'assenza di grassi idrogenati e di conservanti, l'ottima lavorabilità e la magnifica sfogliatura e regolarità nello sviluppo dei prodotti finiti, tutto questo può offrirlo solo Perfetto Croissant.



Codice: 4135 (10134851)
Cartone: 10 Kg (5 x 2 Kg)

- Altissima percentuale di burro
- Alta solubilità e palatabilità
- Aromi naturali e delicati estratti dal burro
- Senza grassi idrogenati
- Formula gran sviluppo
- Massima lavorabilità e prestazioni in laminazione
- Senza conservanti



BRAIMS