



Homilla Plus Platte

Melange per sfoglia e croissant

Homilla Plus Platte è il partner ideale per ogni pasticciere: perfettamente lavorabile alla temperatura di 15, 20 e 25°C, consente di ottenere una distribuzione omogenea e una stratificazione ben delineata. Questi vantaggi si traducono poi, nel prodotto finito, in una sfoglia setosa e croissant lisci e regolari, che, a parità di impasto, daranno anche una resa più elevata.



Codice: 4201 (10130449)
Cartone: 10 Kg (5 x 2 Kg)

Buon contenuto di burro
Senza grassi idrogenati
Lavorabilità ottimale 15-25°C
Distribuzione molto omogenea in laminazione
Gusto burro fresco e delicato