



# Granfrolla

Margarina per frolle di altissima qualità

Specifica per la produzione di pasta frolla e frollini di altissima qualità, Granfrolla consente di raggiungere un duplice obiettivo: ottenere biscotteria e fondi di frolla ad elevata friabilità, grazie alla perfetta miscelazione degli impasti, e donare un gusto pieno e rotondo al prodotto finito, grazie alla presenza di latte negli ingredienti.



Codice: 4348 (10217296)

Cartone: 10 Kg (4 x 2,5 Kg)

Consistenza sostenuta del panetto

Frolla definita e friabilissima

Gusto pieno e rotondo

Latte nell'ingredientistica

Aromi delicati e persistenti

Senza conservanti

Olio di palma sostenibile



RSPO-1106360

**BRAIMS**