

Insieme
per passione



OLVA® THERMO PASTRY MB

Margarina per sfoglia e croissanteria



Scelta d'eccellenza dei pasticceri puristi, **Olva® Thermo Pastry MB** è riconosciuta dal mercato come la margarina che offre le migliori prestazioni nella sfoglia, garantendo uno sviluppo superiore e regolare ed un prodotto estremamente solubile, leggero e ricco nel gusto. Possiede caratteristiche di plasticità e consistenza uniche ed è lavorabile nell'intervallo di temperatura compreso tra i 10/30°C. È certificata RSPo a livello Mass Balance.

CARATTERISTICHE

- Solubilità eccellente
- Contiene latte
- Aromi tecnologicamente avanzati
- Olio di palma sostenibile



RSPO-1106360



MAGGIORE SVILUPPO
MIGLIORE STRUTTURA
MASSIMA QUALITÀ IN CONGELAMENTO



PZ PER CONFEZIONE
4



PESO
2,5 kg



CODICE
11098 (10219500)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
TRA 10-30°C



CONSERVAZIONE
TRA 5-15°C