

Insieme
per passione



ATTIVA MELANGE QUICK

Melange per la produzione di croissant e pasta sfoglia



NOVITÀ

L'elevata lavorabilità, garantita anche a freddo, i minimi ritiri della sfoglia e il gusto a cotto inalterato per giorni, il massimo sviluppo dei croissant, la specificità della lavorazione del prontoforno e la nota burrosa e naturale: è così che **Attiva Melange Quick** si adopera per affiancarti e semplificarvi il lavoro ogni giorno.

CARATTERISTICHE

- Laminabile già a 10 °C, fino a 25°
- Specifica per il croissant prelievitato
- Massima resa, con un ritiro inferiore al 10%
- Senza grassi idrogenati e conservanti

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Ottimo sviluppo del croissant
- Il gusto rimane invariato fino a 7 giorni



PZ PER CONFEZIONE

5



PESO

2 kg



CODICE
10262139



TEMPERATURA DI UTILIZZO
10-25°C



CONSERVAZIONE
10-15°C, luogo fresco e
asciutto