

Insieme
per passione



NUOVA DANIK MELANGE QUICK

Semilavorato per croissant, pasta sfoglia e paste lievitate sfogliate



Grazie alla nuova formula, **Nuova Danik Melange Quick** acquisisce lavorabilità garantita nell'intervallo 15-25°C e sviluppo ottimale nelle lavorazioni di pasta sfoglia, pasta danese e croissanteria. Queste prestazioni, unite al gusto delicato del burro e all'assenza di conservanti, rendono **Nuova Danik Melange Quick** una risposta completa e qualificata alle esigenze di mercato.

CARATTERISTICHE

- Elevata lavorabilità e sviluppo
- Delicato gusto del burro
- Senza conservanti
- Lavorabilità tra i 15 e i 25 °C



PZ PER CONFEZIONE
5



PESO
2 kg



CODICE
1085 (10241901)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
TRA 15-25°C



CONSERVAZIONE
TRA 12-15°C