

Insieme
per passione



NOBLESSE GRANMELANGE QUICK MB

Melange per pasta sfoglia, pasta danese e croissant



Noblesse GranMelange rappresenta l'evoluzione del gusto, offrendo un'esperienza organolettica superiore ed unica sul mercato. Stupisce e seduce, con una solubilità totale: la massima quantità di burro, la presenza di panna e l'assenza di grassi idrogenati fanno sì che il dolce si sciolga letteralmente in bocca. **Noblesse GranMelange** non è solo eccezionale nella bontà, ma anche perfetta nelle prestazioni, per un risultato finale all'altezza anche dei clienti più esigenti. È certificata RSPO a livello Mass Balance.

CARATTERISTICHE

- Massima quantità di burro, per un profumo inconfondibile
- Altissima plasticità e distribuzione omogenea
- Consistenza perfetta per l'incorporazione
- Senza grassi idrogenati
- Contiene panna
- Olio di palma sostenibile



RSPO-1106360

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Gusto sorprendente e inimitabile
- Aroma persistente e intenso anche dopo cottura
- Colore naturalmente dorato
- Sviluppo superiore della sfoglia e del croissant



PZ PER CONFEZIONE

5



PESO

2 kg



CODICE

1337 (10260618)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
TRA 15-25°C



CONSERVAZIONE
TRA 12-15°C