

Insieme  
per passione



# NOBLESSE GRANMELANGE GATEAUX MB

Melange per creme, frolle, paste montate e lievitate



**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
- Consistenza perfetta per l'incorporazione
- Contiene panna
- Senza grassi idrogenati
- Olio di palma sostenibile



## QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Gusto sorprendente e inimitabile
- Aroma persistente e intenso anche dopo cottura
- Colore naturalmente dorato
- Definizione massima della frolla
- Profumo molto caratterizzante



PZ PER CONFEZIONE  
4



PESO  
2,5 kg



CODICE  
1338 (10260619)



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
TRA 18-22°C



CONSERVAZIONE  
TRA 12-15°C