

Insieme  
per passione



## CROISSANT TRE STELLE

Preparato per la produzione di croissant e brioche



**Croissant Tre Stelle** è un semilavorato ad elevato sviluppo e costituisce il massimo dell'innovazione e della flessibilità di utilizzo. Utilizzabile in tutti i metodi produttivi sempre con eccellenti risultati, è specifico per le tecnologie del freddo, congelato da lievitare e prelievitato. **Croissant Tre Stelle** ha un'alta resa, quindi si può stendere più sottile, ottenendo un ottimo sviluppo. Contiene lievito madre, che facilita la lavorazione, interviene sulla struttura del prodotto e apporta tutte le proprietà tipiche della fermentazione naturale, regalando ai croissant gusto, fragranza e conservabilità.

### CARATTERISTICHE

- Alta resa: fino a 6 croissant in più per kg di semilavorato
- Ottima lavorabilità: elasticità e plasticità degli impasti
- Alta tecnologia: specifico per le tecnologie del freddo, congelato da lievitare e prelievitato, ottimo anche in metodo diretto

### VANTAGGI

- Elevato sviluppo: ottimo volume (fino a + 20%) e struttura regolare
- Elevata versatilità: utilizzabile per una vasta gamma di prodotti



PZ PER CONFEZIONE

1



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
Ambiente



PESO  
15 kg



CONSERVAZIONE  
Luogo fresco e asciutto



CODICE  
1167 (10205167)