

Insieme
per passione



DANIK QUICK

Margarina piatta per sfoglia e croissanteria



Oggi ancor più lavorabile e plastica, la nuova **Danik Quick** consente di ottenere uno sviluppo ideale nella pasta sfoglia e un'alveolatura perfetta nei croissant.

CARATTERISTICHE

- Maggiore plasticità ed elasticità a temperature garantite tra i 15 e i 28°C
- Maggior resa: 30% in più di sviluppo
- Alta qualità nella croissanteria: nuova formula, per croissant più sfogliati ed alveolati, anche dopo abbattimento
- Maggior gusto: assenza di grassi idrogenati, per prodotti finiti più gustosi e solubili
- Maggior golosità: margarina dal colore burroso
- Senza conservanti
- Ottimo rapporto qualità prezzo



PZ PER CONFEZIONE
5



PESO
2 kg



CODICE
1747 (10131776)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
TRA 15-25°C



CONSERVAZIONE
TRA 10-15°C