



Finnia Mega MB

Margarina per sfoglia e pasticceria
di altissima qualità



Finnia Mega è una margarina di qualità superiore, unica sul mercato per la sua versatilità. Grazie alla sua consistenza particolarmente morbida e alla specificità della sua formula è perfetta sia per la lavorazione della pasta sfoglia secondo il metodo tradizionale (cosiddetto "filtraggio"), sia per la produzione di frolle stampate e pasticceria finissima. Ciò che la caratterizza è l'elevata solubilità e friabilità, l'assenza di untuosità, la definizione perfetta e la costante regolarità dei prodotti finiti. È lavorabile in un ampio intervallo termico, dai 5 ai 35°C. Da oggi certificata senza lattosio (<0,1%).



Prodotto plurivalente, sia per sfoglia che per frolle e pasticceria fine.

Codice: 4345 (10217279) Cartone: 10 kg (4 x 2,5 kg)

Temperature Tolerant 10-30°C
Formula gran sviluppo per la sfoglia
Impareggiabile solubilità
Sfoglia di altissimo livello
Aromi esclusivi Braims
Senza conservanti
Olio di palma sostenibile
Certificata senza lattosio (<0,1%)

BRAIMS

