



Finnia Pastry MB

Margarina per sfoglia di alta qualità

Margarina storica apprezzata da decenni dai pasticceri italiani, resta una certezza nei risultati; anche la Finnia Pastry, così come le altre proposte di alta gamma, dà la possibilità di utilizzare gli impasti anche dopo due settimane di congelamento, ottenendo la stessa qualità del prodotto fresco. È lavorabile in un ampio intervallo termico, dai 5 ai 35°C. Da oggi certificata senza lattosio (<0,1%).



Codice: 4346 (10217281)
Cartone: 10 kg (4 x 2,5 kg)

Temperature Tolerant 5-35°C
Formula gran sviluppo per la sfoglia
Performante con la tecnologia del freddo
Aromi esclusivi Braims
Senza conservanti
Olio di palma sostenibile
Certificata senza lattosio (<0,1%)



BRAIMS