



Grancroissant

Ingrediente per la produzione
di croissant, brioche e prodotti lievitati

Con Grancroissant, l'ingrediente per paste lievitate sfogliate, si raggiunge un'altissima evoluzione tecnologica. Grancroissant permette di personalizzare i vostri prodotti aggiungendo zucchero, uova, materia prima e aromi fornendo prodotti di qualità insuperabile. La versatilità di Grancroissant ne permette l'utilizzo nella produzione di croissants congelati.



Codice: 4896 (10095187)
Sacco: 25 kg

Alta personalizzazione, si possono aggiungere
zucchero, uova e altre materie prime o aromi

Alta versatilità

Metodo congelato da lievitare

Ottimo gusto e fragranza

