



Homilla Ckv

Margarina per creme, frolle e impasti

L'elevato inglobamento d'aria, la perfetta miscelazione con gli ingredienti dell'impasto, la capacità di garantire la friabilità fanno dell'Homilla Ckv una margarina ideale per creme, paste lievitate e montate, torte, frolle e pasta choux. La gamma Homilla è anche senza conservanti, come da miglior tradizione Braims. Da oggi certificata senza lattosio (<0,1%).



Codice: 4212 (10130446)
Cartone: 10 kg (4 x 2,5 kg)

Pasta choux vuota, leggera e regolare
Più che buono il volume delle paste montate
Senza conservanti
Ottima dispersione nella frolla e definizione
Certificata senza lattosio (<0,1%)

