



Perfetto Croissant

Melange per sfoglia e croissant di altissima qualità

Perfetto Croissant è una melange studiata appositamente per la produzione di pasta sfoglia e pasta danese di altissimo livello. Il burro di elevata qualità, al primo posto nella lista ingredienti, il gusto unico, inconfondibile e pulito, l'assenza di grassi idrogenati e di conservanti, l'ottima lavorabilità e la magnifica sfogliatura e regolarità nello sviluppo dei prodotti finiti, tutto questo può offrirlo solo Perfetto Croissant.



Codice: 4135 (10134851)

Cartone: 10 kg (5 x 2 kg)

Altissima percentuale di burro

Alta solubilità e palatabilità

Aromi naturali e delicati estratti dal burro

Senza grassi idrogenati

Formula gran sviluppo

Massima lavorabilità e prestazioni in laminazione

Senza conservanti



BRAIMS