



EYLEN MELANGE CROISSANT/SFOGLIA 10

Mélange senza grassi idrogenati dal gusto delicato ideata per realizzare prodotti di croissanteria dolce e salata, e pasta sfoglia.

Lavorabile ed **estremamente versatile**, conferisce ai prodotti di viennoiserie il tradizionale gusto di burro.

Note

Temperatura d'utilizzo: intorno a **20°C**.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980119

CLAIM

- Con il 20% di burro
- Con aromi naturali
- Senza OGM
- Senza grassi idrogenati

MODALITÀ D'USO

Il prodotto è pronto per la laminazione.

Temperatura ottimale di impiego: circa 20°C. Questa può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

DENOMINAZIONE TECNICA

Semilavorato per prodotti dolciari per l'industria alimentare.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

