



Croi Or

Ingrediente per la produzione di croissant, brioche e prodotti lievitati al burro, a lievitazione giornaliera, prelievitati e congelati

Nella formulazione di questo ingrediente vengono impiegati esclusivamente grassi del latte, burro. Permette di ottenere croissant di alta qualità sia con il metodo tradizionale a lievitazione giornaliera, sia di ottimizzare e sopportare le problematiche della catena del freddo nella produzione di croissant congelati e prelievitati. La presenza di lievito naturale regala struttura, gusto e conservabilità a tutte le dolci creazioni del pasticciere.



Codice: 4491 (10087172)
Sacco: 15 Kg

Impasti plastici e lavorabili
Ottimo volume e sviluppo regolare
Gusto e aroma del miglior burro fresco
Con lievito madre
Metodo diretto e indiretto, con eccellenti prestazioni in tutte le tecnologie del freddo

BRAIMS