



Croissant Patissier MB

Margarina per croissant di altissima qualità

Croissant Patissier consente di ottenere croissant superiori, ottimi nello sviluppo, perfetti nell'alveolatura regolare ed ariosa, nell'elevata solubilità, nel colore dorato e nel gusto rotondo, apportato dalla presenza di latte. Il brevetto Temperature Tolerant completa questi vantaggi con l'importante valore aggiunto del servizio, garantito dalla costanza di risultati in qualsiasi condizione di lavorazione.



Codice: 4344 (10217276)
Cartone: 10 Kg (5 x 2 Kg)

Temperature Tolerant 10-30°C
Struttura perfetta del croissant
Performante con la tecnologia del freddo
Latte nell'ingredientistica
Aromi esclusivi Braims
Olio di palma sostenibile



BRAIMS