

Insieme  
per passione



## ATTIVA MELANGE C|CS

Melange per la produzione di frolla, pasta montata, lievitata e pasta choux



NOVITÀ

La nota burrosa e naturale, l'impareggiabile solubilità, l'elevata resa nelle paste montate e pasta choux e il gusto a cotto persistente per giorni nelle frolle: tutto ciò rende **Attiva Melange C|CS** un alleato immancabile nel laboratorio di ogni pasticciere.

### CARATTERISTICHE

- Nota burrosa, persistente a lungo dopo la cottura
- Massimo volume nelle paste montate
- Senza grassi idrogenati e conservanti

### QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Impareggiabile scioglievolezza



PZ PER CONFEZIONE  
4



PESO  
2,5 kg



CODICE  
10262168



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
15-25°C



CONSERVAZIONE  
10-15°C, luogo fresco e  
asciutto