

Insieme
per passione



ATTIVA C

Margarina per paste frolle e lievitate sfogliate



Attiva C consente una dispersione omogenea e una miscelazione ottimale della parte grassa nell'impasto, così da ottenere una frolla friabilissima e fragranti paste danesi. Grazie a una miscela di oli vegetali di alta qualità, **Attiva C** garantisce inoltre costanza nelle prestazioni e nel risultato finale. Da oggi è certificata senza lattosio (<0,1%).

CARATTERISTICHE

- Senza coloranti artificiali
- Senza conservanti
- Consistenza perfetta per la frolla anche d'estate



QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Gusto caratterizzato e persistente dopo la cottura
- Ottima friabilità



PZ PER CONFEZIONE
8



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 18-22°C



PESO
2,5 kg



CONSERVAZIONE
Tra 10-15°C



CODICE
11725 (10239160)