

Insieme
per passione



ATTIVA MELANGE C|CS

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



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



TEMPERATURA DI UTILIZZO
15-25°C



PESO
2,5 kg



CONSERVAZIONE
10-15°C, luogo fresco
e asciutto



CODICE
10262168