Insieme per passione

QUALITÀ MASTERLINE SERVIZIO

ATTIVA P

Margarina per pasta sfoglia e croissanteria

Attiva P è la soluzione vegetale al completo servizio del pasticcere: grazie all'esclusivo brevetto Temperature Tolerant **Attiva P** è garanzia di pasta sfoglia ben sfogliata, regolare e costante in ogni condizione di lavoro. L'elevata lavorabilità e la stratificazione omogenea della materia grassa, rendono **Attiva P** l'ingrediente segreto su cui puntare. Da oggi è certificata senza lattosio (<0,1%).

CARATTERISTICHE

- Senza coloranti artificiali
- Senza conservanti

TEMPERATURE TOLERANT

PERFETTAMENTE LAVORABILE E PERFORMANTE A TEMPERATURE COMPRESE TRA 10°C E 30°C

SENZA LATTOSIO <0,1%

SENZA GLUTINE

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Perfetta sfogliatura e regolarità

PZ PER CONFEZIONE
8

PESO
2,5 kg

CODICE
11731 (10239161)

TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 10-30°C

CONSERVAZIONE
Tra 10-15°C