

Insieme
per passione



ATTIVA QUICK

Margarina piatta per pasta sfoglia e croissanteria



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

CARATTERISTICHE

- Plasticità ottimale
- Senza coloranti artificiali
- Senza conservanti



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



QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Perfetta sfogliatura e regolarità



PZ PER CONFEZIONE
5



PESO
2 kg



CODICE
11740 (10239164)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 10-30°C



CONSERVAZIONE
Tra 10-15°C