

Insieme
per passione



CROISSANT CON FARINA INTEGRALE

Preparato per la produzione di croissant
e brioche con farina integrale



Croissant con Farina Integrale è un semilavorato con una formulazione che risponde alle più moderne esigenze alimentari, abbinando la naturalità della farina integrale con lo sfizio e la golosità della pasticceria.

CARATTERISTICHE

- Ottima lavorabilità: elasticità e plasticità degli impasti

VANTAGGI

- Eccellente qualità: croissant leggeri, gustosi e friabili
- Elevato sviluppo: ottimo volume e struttura regolare
- Elevata versatilità: utilizzabile per una vasta gamma di prodotti



PZ PER CONFEZIONE
1



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Ambiente



PESO
15 kg



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto



CODICE
1843 (10087177)