

Insieme  
per passione



# CROISSANT GRAN VIENNESE PLUS

Preparato per la produzione di croissant e brioches



**Croissant Vienneese Plus** è il semilavorato che, grazie al burro in esso contenuto e all'adozione di aromi tecnologicamente avanzati, consente di realizzare prodotti dove l'aroma e la fragranza del burro trovano la massima esaltazione. Contiene lievito madre, che facilita la lavorazione, interviene sulla struttura del prodotto e apporta tutte le proprietà tipiche della fermentazione naturale in termini di gusto, fragranza e conservabilità. Ideale in metodo diretto e congelato da lievitare, utilizzabile in metodo prelievitato.

## CARATTERISTICHE

- Con burro: esalta la fragranza del prodotto finito
- Ottima lavorabilità: elasticità e plasticità degli impasti
- Alta tecnologia: ideale in metodo diretto, utilizzabile anche in metodo congelato da lievitare

## VANTAGGI

- Eccellente qualità: croissant leggeri, gustosi e friabili
- Elevato sviluppo: ottimo volume (fino a + 10%) e struttura regolare
- Elevata versatilità: utilizzabile per una vasta gamma di prodotti



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO  
15 kg



CODICE  
1166 (10205168)



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
Ambiente



CONSERVAZIONE  
Luogo fresco e asciutto