

Insieme
per passione



CROISSANT VIENNESE

Preparato per la produzione di croissant e brioche



Croissant Vienneese è uno dei più tradizionali prodotti Dosedoro, ad alta resa grazie all'elevato assorbimento di acqua, per i pasticceri che cercano il massimo livello di servizio. Estremamente versatile, consente la preparazione di croissant, brioche, paste danesi, krapfen e babà. Ideale in metodo diretto, utilizzabile in metodo congelato da lievitare.

CARATTERISTICHE

- Alta resa grazie all'elevato assorbimento di acqua (fino a 2 croissant in più per kg di semilavorato)
- 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 e struttura regolare
- Elevata versatilità: utilizzabile per una vasta gamma di prodotti



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO
20 kg



CODICE

1165 (10207642)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Ambiente



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto