

Insieme
per passione



DANIK P

Margarina per pasta sfoglia



La consistenza ideale e la grande plasticità sono le principali caratteristiche di **Danik P**, che la rendono particolarmente indicata per l'utilizzo nelle lavorazioni di pasta sfoglia di ogni tipo. Da oggi è certificata senza lattosio (<0,1%).

CARATTERISTICHE

- Maggior resa: 25% in più di sviluppo, per una sfoglia leggera e molto friabile
- Maggior golosità: margarina dal colore burroso
- Artigianalità: formato in panetto e specifica formulazione, ideale per produrre secondo i metodi tradizionali di lavorazione
- Personalizzazione: elevata versatilità, per aromatizzare e personalizzare ogni ricetta
- Senza conservanti
- Ottimo rapporto qualità prezzo



PZ PER CONFEZIONE
8



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 15-25°C



PESO
2,5 kg



CONSERVAZIONE
Tra 10-15°C



CODICE
1744 (10131775)