

Insieme
per passione



IDEALE IN PASTICCERIA CAKE

Melange per la preparazione di creme gateaux, frolla, impasti lievitati e montati



Ideale Cake è una melange premium dell'offerta Masterline, specifica per la preparazione di frolle, impasti e creme gateaux. L'alto contenuto di burro e di panna di qualità superiore, che la differenziano da tutte le altre melange del mercato, donano al prodotto finito una solubilità ineccepibile. Il nuovo gusto, burroso, ma fresco e naturale, rende la margarina ancor più versatile, accostamento perfetto a qualsiasi farcitura e impasto.

CARATTERISTICHE

- Alto contenuto di burro e panna
- Gusto e profumi burrosi e naturali
- Palatabilità ineccepibile
- Dispersione ideale



PZ PER CONFEZIONE
4



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 18-22°C



PESO
2,5 kg



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto



CODICE
1791 (10130548)