

Insieme
per passione



IDEALE IN PASTICCERIA SFOGLIA

Melange per la preparazione di pasta sfoglia,
pasta danese e croissant



La nuova **Ideale Sfoglia** è una melange premium dell'offerta Masterline, contraddistinta dall'assenza di grassi idrogenati e dall'alto contenuto di burro che dona al prodotto finale un gusto ricco. La caratteristica nota "pannosa" è stata alleggerita e la nuova solubilità è nettamente superiore. Anche la lavorabilità, la plasticità e la distribuzione in laminazione sono state ulteriormente migliorate, così da ottenere una sfogliatura ancora più alveolata e leggera.

CARATTERISTICHE

- Alto contenuto di burro
- Gusto ricco grazie all'aggiunta di panna
- Senza grassi idrogenati
- Profumo di burro naturale
- Palatabilità ineccepibile
- Miglior lavorabilità
- Prestazioni eccellenti



MAGGIORE SVILUPPO
MIGLIORE STRUTTURA
MASSIMA QUALITÀ IN CONGELAMENTO

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Gusto burro ben caratterizzato



PZ PER CONFEZIONE
5



PESO
2 kg



CODICE
1789 (10130549)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 18-22°C



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto