

Insieme
per passione



NOBLESSE CROISSANT

Margarina senza grassi idrogenati



Noblesse croissant è una margarina di altissima qualità: l'etichetta pulita, il burro nell'ingredientistica, l'assenza di grassi idrogenati, l'eccellente palatabilità e il gusto naturale e rotondo, insieme alla perfetta lavorabilità studiata ad hoc per le diverse stagioni dell'anno, rendono questa margarina unica su tutto il mercato italiano. Da oggi è certificata senza lattosio (<0,1%).

CARATTERISTICHE

- Etichetta pulita (senza grassi idrogenati e senza conservanti)
- Aggiunta di burro concentrato e latte nell'ingredientistica
- Elevata plasticità e doppia lavorabilità: invernale 12-22°C, estiva 18-28°C
- Gusto rotondo ed equilibrato
- Colore dorato
- Elevatissima solubilità
- Prestazioni eccellenti



PZ PER CONFEZIONE
8



PESO
2,5 kg



CODICE
1340 (10261570)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Estate 18-28°C
Inverno 12-20°C



CONSERVAZIONE
Tra 10-15°C