

Insieme
per passione



NOBLESSE GRANMELANGE GATEAUX MB

Melange per creme, frolle, paste montate e lievitate



Noblesse GranMelange rappresenta l'evoluzione del gusto, offrendo un'esperienza organolettica superiore ed unica sul mercato. Stupisce e seduce, con una solubilità totale: la massima quantità di burro, la presenza di panna e l'assenza di grassi idrogenati fanno sì che il dolce si sciolga letteralmente in bocca. **Noblesse GranMelange** non è solo eccezionale nella bontà, ma anche perfetta nelle prestazioni, per un risultato finale all'altezza anche dei clienti più esigenti. È certificata RSPO a livello Mass Balance.

CARATTERISTICHE

- Massima quantità di burro
- Consistenza perfetta per l'incorporazione
- Contiene panna
- Senza grassi idrogenati
- Olio di palma sostenibile



QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Gusto sorprendente e inimitabile
- Aroma persistente e intenso anche dopo cottura
- Colore naturalmente dorato
- Definizione massima della frolla
- Profumo molto caratterizzante



PZ PER CONFEZIONE
4



PESO
2,5 kg



CODICE
1338 (10260619)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 18-22°C



CONSERVAZIONE
Tra 12-15°C