

Insieme
per passione



OLVA MELANGE® THERMO GATEAUX

Melange per creme, frolle, paste montate e lievitate



Appositamente studiata per la preparazione di creme, frolle, paste montate e lievitate, **Olva Melange® Thermo Gateaux** ha l'ambizione di diventare la melange d'eccellenza sul mercato nell'area degli impasti e frolle. La consistenza è perfetta in ogni stagione e la nuova scioglievolezza lascia il palato completamente pulito. È a sua volta arricchita di latte e di burro, per prodotti finiti dal gusto burro pieno ed autentico.

CARATTERISTICHE

- Gusto unico di burro
- Solubilità eccellente
- Alto contenuto di burro
- Aromi tecnologicamente avanzati



MAGGIOR SVILUPPO
MIGLIOR STRUTTURA
SPECIFICA PER ABBATTIMENTO



PZ PER CONFEZIONE
4



PESO
2,5 kg



CODICE
1436 (10219498)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 10-30°C



CONSERVAZIONE
Tra 12-15°C