

Insieme
per passione



OLVA ®THERMO PASTRY MB

Margarina per sfoglia e croissanteria



Scelta d'eccellenza dei pasticceri puristi, **Olva ®Thermo Pastry MB** è riconosciuta dal mercato come la margarina che offre le migliori prestazioni nella sfoglia, garantendo uno sviluppo superiore e regolare ed un prodotto estremamente solubile, leggero e ricco nel gusto. Possiede caratteristiche di plasticità e consistenza uniche ed è lavorabile in un ampio intervallo termico, dai 5 ai 35°C. È certificata RSPO a livello Mass Balance e da oggi è certificata senza lattosio (<0,1%).

CARATTERISTICHE

- Solubilità eccellente
- Contiene latte
- Aromi tecnologicamente avanzati
- Olio di palma sostenibile
- Fonte di Omega 3



RSPO-2-1223-21-100-00



MAGGIORE SVILUPPO
MIGLIORE STRUTTURA
MASSIMA QUALITÀ IN CONGELAMENTO



Fonte di
OMEGA 3



PZ PER CONFEZIONE
4



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 5-35°C



PESO
2,5 kg



CONSERVAZIONE
Tra 5-15°C



CODICE
10234974