

Insieme
per passione



NUOVA DANIK MELANGE CS

Semilavorato per frolle, paste montate e paste lievitate



Nuova Danik Melange CS si caratterizza per l'elevata solubilità e palatabilità, grazie all'assenza dei grassi idrogenati. La piacevolezza del bouquet aromatico del burro completa questa melange e la rende una proposta molto valida nella preparazione di creme, paste frolle, paste montate e lievitate ed è particolarmente indicata per la pasta bigné.

CARATTERISTICHE

- Solubilità e gusto
- Delicato gusto del burro
- Massima resa nella pasta bigné
- Senza grassi idrogenati
- Senza conservanti



PZ PER CONFEZIONE
4



PESO
2,5 kg



CODICE
1086 (10241903)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
TRA 18-22°C



CONSERVAZIONE
TRA 12-15°C