

Insieme  
per passione



# NOBLESSE

Margarina per tutte le lavorazioni di pasticceria



**Noblesse**, sinonimo da sempre di pasticceria mignon finissima, è in grado di regalare prodotti finiti estremamente friabili, che si sciolgono letteralmente in bocca: il suo posizionamento di altissima qualità è ulteriormente rinforzato dall'aggiunta di burro, che arricchisce di gusto il dolce e riempie la tua pasticceria di un aroma burro vaniglia delizioso.

## CARATTERISTICHE

- Aggiunta di burro concentrato e latte nell'ingredientistica
- Gusto rotondo ed equilibrato
- Colore dorato
- Elevatissima solubilità
- Dispersione perfetta nell'impasto
- A 10°C adatta per la produzione di pasta sfoglia
- Dai 20° ai 25°C perfetta per frolle, creme e impasti



PZ PER CONFEZIONE  
8



PESO  
2,5 kg



CODICE  
1784 (10133237)



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
Per creme e paste lavorare a 20°C.  
Per sfoglia lavorare a 10°C.



CONSERVAZIONE  
TRA 10-15°C