

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



Fonte di  
**OMEGA 3**

MAGGIORE SVILUPPO  
MIGLIORE STRUTTURA  
MASSIMA QUALITÀ IN CONGELAMENTO



PZ PER CONFEZIONE  
4



PESO  
2,5 kg



CODICE  
10234974



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
Tra 5-35°C



CONSERVAZIONE  
Tra 5-15°C