

Insieme
per passione



OLVA MELANGE ®THERMO QUICK

Melange per pasta sfoglia, pasta danese e croissant



Specifica per la produzione di croissanteria, paste danesi e pasta sfoglia di altissima qualità, **Olva Melange ®Thermo Quick** è da sempre la migliore proposta sul mercato per lavorabilità, plasticità, sviluppo e, da oggi, anche dal punto di vista della solubilità. È lavorabile in un ampio intervallo termico, dai 5 ai 35°C. L'aumento di burro e di latte conferiscono al prodotto finito un gusto burro deciso e un profumo molto intenso, che persistono nel tempo.

CARATTERISTICHE

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



MAGGIOR SVILUPPO
MIGLIOR STRUTTURA
SPECIFICA PER ABBATTIMENTO



PZ PER CONFEZIONE
5



PESO
2 kg



CODICE
1435 (10147816)



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Tra 5-35°C



CONSERVAZIONE
Tra 12-15°C