



CROISSANT PLUS

PASTICCERIA

CROISSANT PLUS

Preparato senza grassi aggiunti che consente la realizzazione di Croissants classici ed al burro, di Danish Pastry, di Brioches classiche e per gelato, ma anche Veneziane, Colombine ed altri prodotti da forno. Le caratteristiche peculiari di questo prodotto sono la facilità d'impiego e la struttura che si presta molto bene alla surgelazione o all'impiego con cella di ferma-lievitazione.

Dettagli prodotto

COD 000595

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



farina di frumento



latte scremato in polvere

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Frutta



Senape