



EYLEN MÉLANGE CROISSANT/SFOGLIA

PASTICCERIA EYLEN

Mélange senza grassi idrogenati dal gusto delicato ideata per realizzare prodotti di croissanteria dolce e salata, e pasta sfoglia.

Lavorabile ed **estremamente versatile**, conferisce ai prodotti di viennoiserie il tradizionale gusto di burro.

Note

Temperatura d'utilizzo: intorno ai **20°C**.

Claim

- Con il 20% di burro
- Con aromi naturali
- Senza OGM
- Senza grassi idrogenati

Vantaggi

- Alta versatilità di impiego
- Prodotto già pronto per la lavorazione
- Prestazioni elevate e costanti

Dettagli prodotto

COD 000797

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



burro

Modalità d'uso



Cake



Crema



Croissant