

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

MODALITÀ D'USO



Cake



Crema



Croissant

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980119

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

INFO

Vantaggi

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



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

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

Dettagli

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**.

Descrizione

Semilavorato per prodotti dolciari a base di burro e oli e grassi vegetali per la produzione di croissant e sfoglia.

Denominazione

Semilavorato per prodotti dolciari per l'industria alimentare.

Modalità d'uso

Il prodotto è pronto per la laminazione.

Temperatura ottimale di impiego: circa 20°C. Questa può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.



**Extraordinary
made simple.**