HARJA

CROISSANT/SFOGLIA

PASTICCERIA HARJA

Margarina vegetale studiata specificatamente per realizzare prodotti di croissanteria dolce e salata, e pasta sfoglia, caratterizzata dall'aroma e dal profumo del burro.

Facile e pratico nell'utilizzo,**Harja Croissant/Sfoglia** è un prodotto con ottima lavorabilità ed elevata resistenza per garantire eccellenti prestazioni in fase di lavorazionefino a 30°C di temperatura.

Note

Temperatura di utilizzo consigliata:**10-30 °C**.
La temperatura può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

Claim

- Vegan(*)
- Senza OGM

(*): il prodotto può contenere tracce di latte

Vantaggi

- Ottima resistenza anche alle temperature più estreme
- Prodotto già pronto per la lavorazione
- Prestazioni elevate e costanti



MODALITÀ D'USO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cake

Crema

Croissant

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980017

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Latte

INFO

Vantaggi
- Ottima resistenza anche alle temperature più estreme
- Prodotto già pronto per la lavorazione
- Prestazioni elevate e costanti

Claims
- Vegan(*)
- Senza OGM

(*): il prodotto può contenere tracce di latte

Dettagli
Margarina vegetale studiata specificatamente per realizzare prodotti di croissanteria dolce e salata, e pasta sfoglia, caratterizzata dall'aroma e dal profumo del burro.

Facile e pratico nell'utilizzo,**Harja Croissant/Sfoglia**è un prodotto con ottima lavorabilità ed elevata resistenza per garantire eccellentiprestazioni in fase di lavorazionefino a 30°C di temperatura.

Note

Temperatura di utilizzo consigliata:**10-30 °C**.
La temperatura può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

Descrizione
margarina per la produzione di croissant e sfoglia.

Denominazione
margarina

Modalità d'uso
Il prodotto è pronto per la laminazione.
La temperatura ottimale di utilizzo può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.