

Insieme  
per passione



## ATTIVA MELANGE QUICK

Melange per la produzione di croissant e pasta sfoglia



L'elevata lavorabilità, garantita anche a freddo, i minimi ritiri della sfoglia e il gusto a cotto inalterato per giorni, il massimo sviluppo dei croissant, la specificità della lavorazione del prontoforno e la nota burrosa e naturale: è così che **Attiva Melange Quick** si adopera per affiancarti e semplificarci il lavoro ogni giorno.

### CARATTERISTICHE

- Laminabile già a 10°C, fino a 25°C
- Specifica per il croissant prelievitato
- Massima resa, con un ritiro inferiore al 10%
- Senza grassi idrogenati e conservanti

### QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Ottimo sviluppo del croissant
- Il gusto rimane invariato fino a 7 giorni



PZ PER CONFEZIONE  
5



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
10-25°C



PESO  
2 kg



CONSERVAZIONE  
10-15°C, luogo fresco  
e asciutto



CODICE  
10262139