

MARGARINA FOLHADOS E CROISSANTS

Bloco 2kg



Prepara folhados e croissants diversos
com resultado excelente!



Características e benefícios

- ✓ Ideal para o preparo de folhados, croissants, vol-au-vent, mil folhas e palmier;
- ✓ Proporciona ao produto final camadas bem definidas e excelente volume;
- ✓ Melhor absorção, sem deixar resíduos após o seu manuseio;
- ✓ Menor tempo de preparo da massa;
- ✓ Cresce 4 vezes o tamanho inicial da massa.

Ficha técnica

PRODUTO	CÓD. INTERNO	EMBALAGEM	APLICAÇÃO	PALETIZAÇÃO	EAN	DUN
Margarina 80% - Folhados e Croissants	50010098	Caixa com 6 Blocos de 2kg	Croissants e massas folhadas diversas	80 caixas Lastro: 10 / Altura: 8	7898947056586	17898947056583

Temperatura: manter resfriado entre 5°C e 16°C.
Validade: 180 dias. Após aberto, consumir em até 30 dias.



Representante



11. 3149-6900
www.sina.ind.br
vendas@sina.ind.br