



CRYSTAL

Crystal Melange è in grado di coniugare tutti i vantaggi di una margarina con la bontà e la tradizione del burro presente in percentuale diversa a seconda della linea di prodotto. In linea con le nuove tendenze del mercato, Crystal Melange è la scelta giusta per chi cerca delle prestazioni uniche e una pasticceria di grande qualità.



DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Top di gamma
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg: • Sfoglia - Croissant Blocco da 2,5 kg: • Cream - Cake
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Gusto unico: ricca di burro • Aromi incapsulati • Materie grasse di grande pregio
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> • Aromi persistenti anche dopo la cottura • Grandi prestazioni in lavorazione • Caratteristiche organolettiche superiori

CONFEZIONAMENTO

Senza grassi idrogenati

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
CRYSTAL MELANGE 25%	Sfoglia - Croissant	DB00HA	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DB00HB	Blocco	2,5 kg	Cartone (4 x 2,5 kg)	600 kg (12 cartoni x 5 strati)
CRYSTAL MELANGE	Sfoglia - Croissant	DB00AA	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DB00AB	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)