



SILVER

Silver è una margarina dal giusto compromesso tra performance e facilità di utilizzo, ideale per una lavorazione quotidiana che necessita versatilità, velocità e risultati sicuri. Grazie al giusto bilanciamento tra prestazioni e prezzo, la margarina Silver conferisce un'elevata qualità anche alle produzioni di grandi quantità.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Intermedio	
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg:	· Sfoglia - Croissant
	Blocco da 1 kg:	· Gateaux
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> · Adatto a tutti i tipi di lavorazione · Facilità di utilizzo · Risultato sicuro 	
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> · Eccellente sviluppo delle paste sfoglie · Alveolatura regolare e omogenea · Ottima friabilità e solubilità nei biscotti · Perfetta cremosità e inglobamento di aria nelle creme 	

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
SILVER MARGARINE	Sfoglia - Croissant	DM00BH	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DM00BD	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)