



# MELANGE essenza

50%  
BURRO  
BUTTER



La nuova **melange di eccellente qualità** che unisce le proprietà organolettiche del burro con le **elevate prestazioni** di una margarina per sfoglia e croissant; una novità in linea con le **tendenze di un mercato** sempre più attento agli **aspetti salutistici** e alla **naturalità** dei prodotti.

Senza  
GRASSI  
IDROGENATI

Senza  
CONSERVANTI

Senza  
COLORANTI

Senza  
GLUTINE



Una formulazione ben equilibrata, unita ad un **elevato contenuto di burro**, danno origine ad un prodotto di **eccezionale qualità e plasticità**, caratterizzato da un gusto ed un aroma unici. Ecco le sue caratteristiche salienti:

**50% BURRO BUTTER**



**SENZA GRASSI IDROGENATI**



**SENZA CONSERVANTI**



**SENZA COLORANTI**



**CON SUCCO DI LIMONE**



**CON AROMI NATURALI**



**SENZA GLUTINE**

### CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
<b>MELANGE</b> <b>essenza</b>	Sfoglia - Croissant	DB00IA	Piatta	2 kg	Cartone 10 kg	660 kg (6 cartoni x 11 strati)

I.F.S. & Partners S.r.l.  
via Gardizza, 9/b - 48017 Conselice (RA) - Italia  
[www.euroglf.it](http://www.euroglf.it)