



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 2,5 kg: · Cream - Cake

CARATTERISTICHE

- Adatto a tutti i tipi di lavorazione
- Facilità di utilizzo
- Risultato sicuro

VANTAGGI

- 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)