



# CRYSTAL

**Crystal** è una margarina di fascia alta, sinonimo di qualità. La sua formulazione, realizzata con soli ingredienti nobili e di grande pregio, è la soluzione ideale per una pasticceria di alto livello. Gli aromi di ultima generazione ne aumentano la percezione di freschezza nei prodotti finiti conferendo un bouquet di burro vanigliato.

## DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Top di gamma	
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg:	• Sfoglia - Croissant
	Blocco da 2,5 kg:	• Sfoglia • Cream - Cake
	Blocco da 1 kg:	• Creme • Frolle • Paste montate
	Secchiello da 10 kg:	• Creme • Frolle • Paste lievitate • Paste montate
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gusto unico</li> <li>• Aromi incapsulati</li> <li>• Materie grasse di grande pregio</li> </ul>	
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromi persistenti anche dopo la cottura</li> <li>• Grandi prestazioni in lavorazione</li> <li>• Paste sfoglie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elevato sviluppo</li> <li>• Perfetta alveolatura</li> <li>• Sfoglia sottile e regolare</li> </ul> </li> <li>• Creme: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alto inglobamento di aria</li> </ul> </li> <li>• Frolle: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottima friabilità</li> </ul> </li> <li>• Paste montate e paste lievitate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfetto incorporamento di aria e liquidi che assicura sofficità e morbidezza</li> </ul> </li> </ul>	

## CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
CRYSTAL MARGARINE	Sfoglia - Croissant	DM00LD	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Sfoglia	DM00LA	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)
	Cream - Cake	DM00LB	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)
	Gateaux	DM00LE	Panetto	1 kg	Cartone (10 x 1 kg)	720 kg (12 cartoni x 6 strati)
	Lilly	DM00AR	Secchiello	10 kg		550 kg (11 secchielli x 5 strati)

*Senza grassi idrogenati*