



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
• Gusto unico: ricca di burro
• Aromi incapsulati
• Materie grasse di grande pregio

VANTAGGI
• Aromi persistenti anche dopo la cottura
• Grandi prestazioni in lavorazione
• Caratteristiche organolettiche superiori

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
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)