



MIX PASTICCERIA

Una gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticcere. Ricette ispirate alla tradizione della Pasticceria italiana, senza dimenticare contenuti innovativi e di servizio.

DESCRIZIONE

TIPOLOGIA/FORMATO Sacco da 10 kg

VANTAGGI

- Alta qualità
- Velocità e facilità di lavorazione
- Versatilità
- Sicurezza nel risultato

CODICE	PRODOTTO	UTILIZZO
DP03DB	TOP CROISSANT	croissant, brioches, danesi aroma burro con lievito madre
DP03DC	TOP CROISSANT 5CEREALI	croissant, brioches, danesi multicereali dolci e salati con lievito madre
DP03CP	CROISSANT PIÙ	croissant, brioches
DP03CA	CROISSANT	croissant, brioches
DP03DA	LA SFOGLIA	pasta sfoglia dolce e salata
DP03CY	PAN DI SPAGNA 100	pan di spagna, rollé
DP03CZ	PAN DI SPAGNA 50	concentrato per pan di spagna, rollé
DP03CM	FANTASY CAKE	plumcake, ciambelle, torte in stampo e in teglia
DP03CU	YOGO CAKE	plumcake, ciambelle, torte in stampo e in teglia
DP05CK	SHINE	crema pasticcera a freddo da farcitura e cottura
DP05CC	MELODY	crema pasticcera a freddo
DP05CA	GLOBALCREAM PLUS	crema pasticcera a freddo
DP05CB	GLOBALCREM	crema pasticcera a freddo
DP05CJ	SYMPHONY	crema pasticcera a caldo
DP03CH	DOLCE RICORRENZA CL	grandi lievitati da ricorrenza con lievito madre senza emulsionanti
<i>Novità</i> DP03DE	TOP LIEVITATI	grandi lievitati da ricorrenza, ideale anche per pasticceria vegana
DP03CI	BULBONÉ	grandi lievitati da ricorrenza
DP03CK	GLASSA	glassa per pasticceria lievitata
DP03DG	GLASSA NOVA	glassa per finitura e decorazione di lievitati
DP03DD	ARLECCHINO	bignè fritti e al forno, zeppole e altre specialità di Carnevale

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
MIX PASTICCERIA	Sacco	10 kg	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
ARLECCHINO	Sacco	10 kg	Sacco 10 kg	300 kg (6 sacchi per 5 strati)