



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	<ul style="list-style-type: none"> Adatto a tutti i tipi di lavorazione Facilità di utilizzo Risultato sicuro
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> 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	PALLETTIZZAZIONE
SILVER MARGARINE	Sfoglia - Croissant	DM00BH	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)