

PUFF PASTRY

Categoria : PASTICCERIA SECCA

Publicato da [Achille](#) in 28-9-2008

PUFF PASTRY

Preparato in polvere per pasta sfoglia di rapida esecuzione.

Dose di impiego: Mix completo al 100%.

Caratteristiche: Di rapida esecuzione. Indicato per tutte le lavorazioni di sfoglia comprese quelle con sfoglia congelata/ refrigerata. E' un mix completo ottenuto dalla miscelazione di ingredienti selezionati per la preparazione di sfoglia di qualità .

Utilizzo: La tecnologia avanzata del prodotto consente di ottenere lavorazioni di sfoglia con impasti immediati o settimanali ed una notevole riduzione nei tempi di lavorazione. Indicato per tutte le lavorazioni di sfoglia, comprese quelle specifiche come paste sfoglie congelate e refrigerate, Puff Pastry garantisce un prodotto finale con sviluppo ottimale, rendimento superiore alla media, friabilità e gusto gradevole.

Imballo: confezioni da kg 15.