

OLFOOD s.r.l.

Via E. Fermi, 11

25022 Borgo S. Giacomo (BS) - Italia

Tel. +39 030 940251 - Fax +39 030 9487427

www.olfood.it - info@olfood.it

MELANGE LINEA 2.5

**MELANGE CON IL 25%
DI BURRO ANIDRO
SENZA GRASSI IDROGENATI**

Melange alta qualità con il 25% di burro anidro studiato per darvi ancora più gusto e migliori prestazioni.

**MELANGE WITH 25% BUTTERFAT
WITHOUT HYDROGENATED FATS**

Melange high quality with 25% of butterfat designed to give more taste and performance.

melange 2.5



MELANGE
LINEA2.5

melange
2.5



CREMA - CAKE

CONFEZIONE/PACKAGING

Cartone / Pack

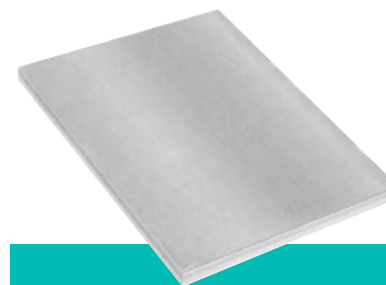
10 Kg. (4 pcs. - 2,5 Kg.)

Bancale / Pallet 800 Kg.

Ideale per / ideal for

Creme, cake,
pasticceria e frolle
di alta qualità.

*High quality cream,
cakes, pastries
and shortcrust pastry.*



PLATTE

CONFEZIONE/PACKAGING

Cartone / Pack

10 Kg. (5 pcs. - 2,0 Kg.)

Bancale / Pallet 800 Kg

Ideale per / ideal for

Paste lievitate sfogliate
(croissants, paste danesi)
e per pasta sfoglia finissima.

*Leavened puff pastry
(croissants, danish pastries)
and very thin puff pastry.*

