

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 ONE

MELANGE CON IL 15% DI BURRO ANIDRO

Studiato e realizzato per soddisfare
al meglio le richieste del pasticciere
più esigente.

MELANGE WITH 15% BUTTERFAT

*Designed and created to best satisfy
the needs of the fussiest pastry chefs.*



MELANGE LINEA ONE



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 (croissant, paste danesi) e per pasta sfoglia finissima

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

