

# HALTA MELANGE

Melange al 15% di burro



## APPLICAZIONI

Per frolla, cake, sfoglia e croissant.

## RICETTA / DOSAGGIO

## CARATTERISTICHE

Alta plasticità con il 15% di burro fresco. Alta qualità dei grassi, per una lunga stabilità del prodotto finito. Non contiene O.G.M. né acidi grassi trans. Shelf-life 12 mesi unica nel mercato!

## CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE A +16/+20°C



365

# HALTA MELANGE

Melange al 15% di burro

## SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art <b>01010</b> EAN13 <b>8004172010104</b> <b>MELANGE HALTA CRE-CAK 4X2,5</b>	Peso kg <b>2,50</b> LxPxH cm <b>30,00x9,50x10,00</b>	Nr. Pezzi <b>4</b> Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm <b>36,00x31,00x11,00</b>	Nr. Colli <b>12</b> Peso kg <b>120,00</b>	Nr. Colli/Strati <b>60 / 5</b> Peso kg <b>600,00</b> LxPxH cm <b>800x120x110,00</b>	
	Cod Art <b>01011</b> EAN13 <b>8004172010111</b> <b>MELANGE HALTA SFO-CRO PT 5X2,0</b>	Peso kg <b>2,00</b> LxPxH cm <b>35,50x2,50x30,00</b>	Nr. Pezzi <b>5</b> Peso kg <b>10,00</b> LxPxH cm <b>31,00x20,50x19,50</b>	Nr. Colli <b>6</b> Peso kg <b>60,00</b>	Nr. Colli/Strati <b>60 / 10</b> Peso kg <b>600,00</b> LxPxH cm <b>800x120x96,00</b>	