



MARGARINA



Con lievito
Madre

5010C

**CROISSANT BICOLORE
CACAO (LIEVITO MADRE)**



**PRONTO
FORNO**

PESO PEZZO 90 g
PESO CARTONE 6.300 g

PEZZI PER CARTONE 70



**160°
25-28'**

CARTONI PER STRATO 8
CARTONI PER PALLET 56
MISURE CARTONE H25X36,7X29,7

Momenti di consumo: Colazione, Break.

Fantasiosa proposta di aromatico e fragrante croissant, caratterizzata da una farcitura al cacao e da un divertente gioco cromatico grazie alla presenza del cacao. Lavorato con maestria, tra le spire spunta l'impasto al cacao che dona fantasia e colore al dolce. Sempre prodotto con lievito madre rinfrescato.

Consigliato per Bar, Bakery, Pasticceria.

Casa Giani