RETOUR

BEURRE EXTRA-FIN MILLEFEUILLE DEBIC 2KG

Beurre 82% MG en plaque, pour toutes les applications de feuilletage

- Goût intense car fabriqué exclusivement à partir de crème fraîche
- Point de fusion maîtrisé :
  - Garanti sans déshuilage au laminage
  - Excellente plasticité
  - Qualité et régularité toute l'année
- Format 2kg : idéal et prêt à l'emploi pour le travail de tourage au laminoir
- Beurre adapté aux opérateurs qui travaillent dans des environnements chauds sans climatisation
- Beurre plus dur, plus maniable mais qui reste sensible à l'échauffement

Point de fusion : 38-40C°

900092 - 5x2kg

Conservation
Conserver au frais entre 4 et 6°C.

Mode d'emploi
Pour mieux travailler le beurre, le retirer à l'avance de la chambre froide.
La bonne température, pour un beurre souple et maniable, est comprise entre 15 et 20°C.

Ingrédients
Beurre (min 82% de MG); colorant : bêta-carotène.

DLUO
112 jours.