

BEURRE FIN INCORPORATION 1KG ET 10KG

Beurre 82% MG en bloc, pour toutes les applications de tourage et d'incorporation

- Texture ferme, peu friable et malléable pour un confort de travail idéal
- Utilisé autant en incorporation qu'en tourage : un seul beurre pour toutes les réalisations
- Point de fusion légèrement variable selon les saisons
- Format 1kg : facile à stocker dans les frigos et à portionner
- Format 10kg : solution économique pour les plus grosses fabrications



665674 - 10x1kg
910400 - 1x10kg



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 18 et 22°C pour toutes applications de mélange et entre 12 et 15°C pour toutes applications de feuilletage.



Ingrédients

Beurre (min. 82% de MG).



DLUO

1kg : 100 jours, 10kg : 120 jours.