

# BEURRE EXTRA-FIN CROISSANT 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 2 kg : idéal et prêt à l'emploi pour le travail de tourage au laminoir
- Existe aussi en Gold (avec carotène) : belle couleur dorée

Point de fusion : 34-36°C°



900074 - 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 18°C.



### Ingrédients

Beurre (min. 82% de MG).



### DLUO

112 jours.