

REF. 12177

Mini Croissant Clásico Mantequilla Fermentando 25g

Croissant mini elaborado con mantequilla (23%) con una miga de color amarillo intenso. Tiene una textura hojaldrada especialmente crujiente y un sabor lácteo inconfundible.

Muy demandado para bañar en almíbar tras el horneado y decorarlo de mil y una formas; como resultado se obtiene un croissant prieto y jugoso, totalmente delicioso.



| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 g | 7,7 cm | 282 ud | 10 x 5 | 50 cajas | 180 °C | 15-30 min | 13-15 min |



DELICIUM · MANTEQUILLA, MIGA AMARILLA · DYH_DESCONGELAR Y HORNEAR · YA FERMENTADO · PALMA CERTIFICADO RSPO ·