


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

