

REF. 131129

## Croissant Recto Margarina Ferm. 100g

¡Gran formato, infinitas posibilidades!

Elaborado con masa hojaldrada y un acabado dorado de aspecto artesanal, está diseñado para aportar máxima versatilidad en el punto de venta.

Su textura crujiente por fuera y ligera en el interior lo convierte en la base perfecta para propuestas tanto dulces como saladas. Con suaves notas de margarina y perfil lácteo neutro, realza cualquier relleno sin enmascarar el sabor.

Listo para descongelar y hornear, ya pintado, permite ahorrar tiempo y garantizar un resultado uniforme. Puede servirse solo o personalizado, adaptándose a desayunos, meriendas, *brunch*, *caterings* o incluso como postre premium. Una solución rentable, funcional y creativa para todo tipo de negocios.



|       |         |       |          |        |        |           |
|-------|---------|-------|----------|--------|--------|-----------|
|       |         |       |          |        |        |           |
| 100 g | 15,7 cm | 60 ud | 24 cajas | 180 °C | 30 min | 14-16 min |

CLÁSICOS · DYH\_DESCONGELAR Y HORNEAR ·