



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 ·

