

REF. 12177

Mini Croissant Clásico Tradición Mantequilla Ferm. 25g

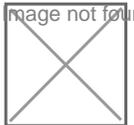
Croissant mini elaborado con mantequilla (23%) con una miga de color amarillo intenso. Tiene una textura hojaldrada especialmente crujiente y un sabor lácteo inconfundible.

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



image not found or type u



DELICUM · MANTEQUILLA, MIGA AMARILLA · DYH_DESCONGELAR Y HORNEAR · YA FERMENTADO ·