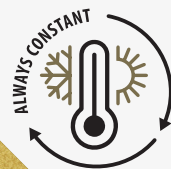




ONE TEXTURE LAMINATION

La libertà di lavorare
in tutti gli ambienti.
Sempre, senza compromessi.





NEW

NIENTE PIÙ SFIDE NELLA LAMINAZIONE

GOLD CUP® ONE TEXTURE TI PERMETTE DI ONORARE I CLASSICI DELLA PASTICCERIA E DI LIBERARE LA TUA CREATIVITÀ, SPINGENDO I CONFINI DELL'ECCELLENZA. TI OFFRE LA LIBERTÀ DI AFFRONTARE QUALSIASI SFIDA NEL PROCESSO DI LAMINAZIONE, INDIPENDENTEMENTE DALLE CIRCOSTANZE AMBIENTALI.



AFFIDATI AD UN' UNICA TEXTURE

Gold Cup® One Texture garantisce la stessa struttura sia utilizzata dopo la sosta in frigorifero che in ambienti più caldi (5-32°C).

- Mantiene una perfetta plasticità alle basse temperature
- Non si attacca né rilascia umidità alle alte temperature

PER CROISSANT E PASTA SFOGLIA IMPECCABILI

La grande plasticità e versatilità di Gold Cup® One Texture la rendono perfetta per una vasta gamma di ricette, lievitate e non lievitate, garantendo risultati sempre costanti.

- Strati regolari
- Sviluppo controllato e uniforme durante la lievitazione
- Uniformità in colore, dimensione e gusto



DAL GUSTO INDULGENTE

Gold Cup® One Texture arricchisce le tue creazioni con un aroma delicato, stabile durante la cottura. Il gusto è finemente bilanciato, evitando note predominanti e garantendo un equilibrio perfetto con gli altri ingredienti in ricetta.



416899

**GOLD CUP
ONE TEXTURE
LAMINATION**



La margarina per laminazione che ti assicura il successo ad ogni temperatura.

6 x 2 kg