



FORNO 100

PRÉSENTATION

Graisse de boulangerie à usages multiples, à base d'un mélange de matières grasses, pour une utilisation dans le fournil et en cuisine. Pour des pâtes levées comportant des matières grasses, des pâtes brisées, des pâtes sablées et des pâtes sucrées.



CATÉGORIE

Graisses, Graisses de boulangerie