Cod. 415229

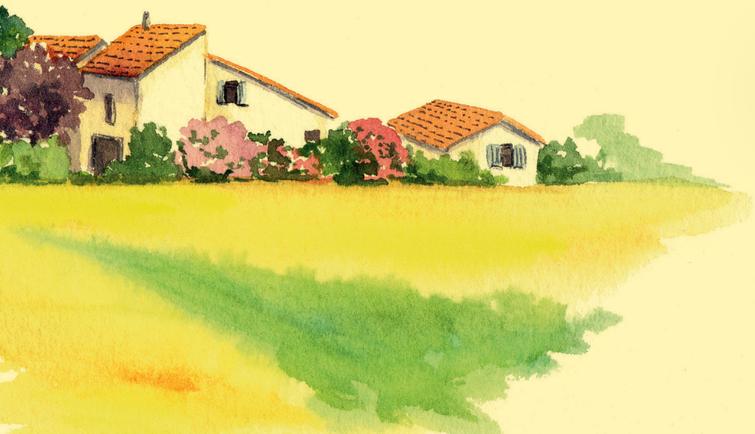
ST AUVENT BISCUIT & PÂTE LEVÉE

Formato: panetto da 1 kg in cartone da 20 kg.
Applicazione: biscotteria montata, paste battute, creme gâteaux e dolci lievitati.
Caratteristiche: grande versatilità e funzionalità, arricchita con burro, senza grassi idrogenati.

Cod. 411273

ST AUVENT PER TOURAGE 10/30

Formato: piatto da 2 kg (2 placche da 1 kg) in cartone da 12 kg.
Applicazione: laminazione di pasta sfoglia e croissant.
Caratteristiche: ottima plasticità tra 10 e 30°C, arricchita con burro, senza grassi idrogenati.



Vandemoortele

VANDEMOORTELE ITALIA S.P.A. a Socio Unico
Sede commerciale MCOF: Via de Capitani 2
20864 Agrate Brianza (MB)
marketing.italia@vandemoortele.com

WWW.VANDEMOORTELE.COM

St AUVENT®

MATIÈRE GRASSE POUR PATISSERIE

Aroma e gusto inconfondibile

VANDEMOORTELE • QUALITY •

Vandemoortele

St AUVENT®

St Auvent è il primo prodotto che ha coniugato la tecnicità della margarina al gusto del burro e da più di 20 anni è riconosciuta in Europa per la raffinatezza del gusto che conferisce ai prodotti finiti.

Frutto della tradizione francese nel campo delle margarine, **St Auvent** è un ricercato mix di materie prime vegetali arricchito con burro e olio di cocco.

St Auvent si compone di materie prime selezionate e di elevata qualità che, sottoposte all'avanzata tecnologia del gruppo Vandemoortele, caratterizzano in modo inimitabile questa preziosa materia grassa per pasticceria, elevando la qualità dei prodotti finiti.

Tra i suoi importanti plus spicca la grande funzionalità, che le conferisce il ruolo di fedele amica dei pasticceri più esigenti, facilitando il lavoro e garantendone la perfetta riuscita.

ST AUVENT BISCUIT & PÂTE LEVÉE

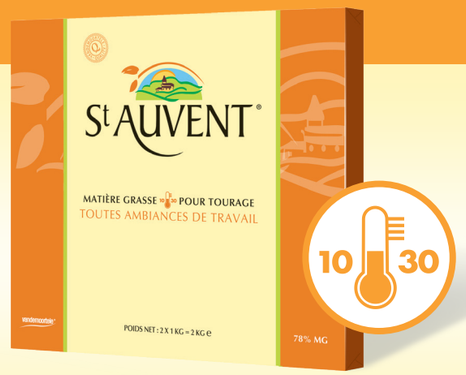
Più gusto e versatilità

NEW

- Materia grassa per pasticceria composta da materie prime vegetali arricchite con **burro e olio di cocco**
- Ideale per realizzare **biscotteria montata, paste battute, creme gâteaux e dolci lievitati** dall'inimitabile e raffinato gusto
- **Pratico formato** da 1 kg in cartone da 20 panetti
- Spiccata e originale **nota aromatica di burro e olio di cocco**
- **Senza grassi idrogenati**
- Si incorpora facilmente alla farina ed è perfetta per produzioni di **paste montate**
- **Una referenza unica** per formulazione e caratterizzazione aromatica dei prodotti finiti

ST AUVENT PER TOURAGE 10/30

Perfetta in tutti gli ambienti di lavoro



- Materia grassa **speciale per laminazione,** a base di grassi vegetali e burro
- Un solo prodotto per due applicazioni: **sfoglia e croissant**
- **Plasticità ottimale** in un ampio range di temperatura: **tra 10 e 30°C**
- Ideale per laminazione con **impasti diretti e indiretti** (parcheggio frigo)

- **Un solo punto di fusione** per tutti i mesi dell'anno
- **Aroma burro** inconfondibile
- **Facile da incorporare:** formato piatto ultrasottile (2 placche da 1 kg)