



Возможна поставка в контейнерах с подогревом

Те, что танцуют на солнце...

Выпечка изготовленная во фритюре Sonnetta, впитывают на 10% меньше жира, чем аналогичные из фритюра из земляных орехов

SONNETTA – современный жир для фритирования из рафинада подсолнечника

- Варианты сортов: полужидкий – кремообразный – твердый
- Варианты упаковки: от 7,5 л до отдельных поставок с арендой тарных систем
- Изготовлено по системе, которая сильно уменьшает трансжировые кислоты
- Стабильнее, чем масло земляного ореха
- Без аллергенов
- Полужидкая SONNETTA особенно хорошо применима для добавки жиров в тесто

Встретимся на выставке "Современное хлебопечение". Павильон 7.2, стенд Б4



Ульрих Герхард Консалтинг ГмбХ
Консалтинг пекарного менеджмента
Höhenstraße 25
D-69518 Abtsteinach
Tel.: +49 6207 - 60 56 60
Fax: +49 6207 - 60 56 62
Mail: info@sonnetta.de