



Cod: 502064

Palmier Mini



Palmera mini de margarina

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

530 uds	4 cm	15 grs	30 min	0 min	180 °	20-22 min



Cod: 511369

Palmerita

Mini palmera de margarina con un hojaldrado crujiente y ligero. Elaborada con margarina y decorada con azúcar. Báñala total o parcialmente con chocolate, añádele toppings como trocitos de almendra dulce o trozos de chocolate.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

DECORADO

300 uds	5,3 cm	20 grs	15 min	0 min	180 °	22-25 min



Cod: 502243

Palmier Petit vitalcereales

Palmera mini de mantequilla y cereales

Mantequilla

DESCONGELAR
Y HORNEAR

300 uds	8 cm	30 grs	20 min	0 min	180 °	20 min

Cod: 502504

Palmier



Pieza de masa de hojaldre con forma de palmera.

Margarina

DESCONGELAR
Y HORNEAR

140 uds	7 cm	50 grs	20 min	0 min	180 °	22-24 min





Cod: 502244

Palmier vitalcereales

Palmera de mantequilla y cereales

Mantequilla

DESCONGELAR

Y HORNEAR

96 uds	13,7 cm	105 grs	20 min	0 min	180°	28 min



Cod: 511398

Palmera

Palmera de textura crujiente y ligera y atractivo aspecto. Incluye miel en su receta.

Margarina

DESCONGELAR

Y HORNEAR

DECORADO

72 uds	16 cm	110 grs	15 min	0 min	180°	25-30 min



Cod: 502207

Palmera



Pieza de masa de hojaldre con forma de palmera.

Margarina

DESCONGELAR

Y HORNEAR

128 uds	14,1 cm	120 grs	25 min	0 min	170°	29-33 min



Cod: 511669

Palmera Croissant

Está elaborada con masa de croissant de margarina, con un delicioso aroma a vainilla y enriquecida con leche. Su masa crece más, está muy aireada, teniendo como resultado una masa blandita y gruesa.

Margarina

DESCONGELAR

Y HORNEAR

DECORADO

30 uds	14 cm	160 grs	40 min	0 min	180°	14-15 min