



# Pasta de avellana Optima

Optimiza tus costes sin comprometer el resultado



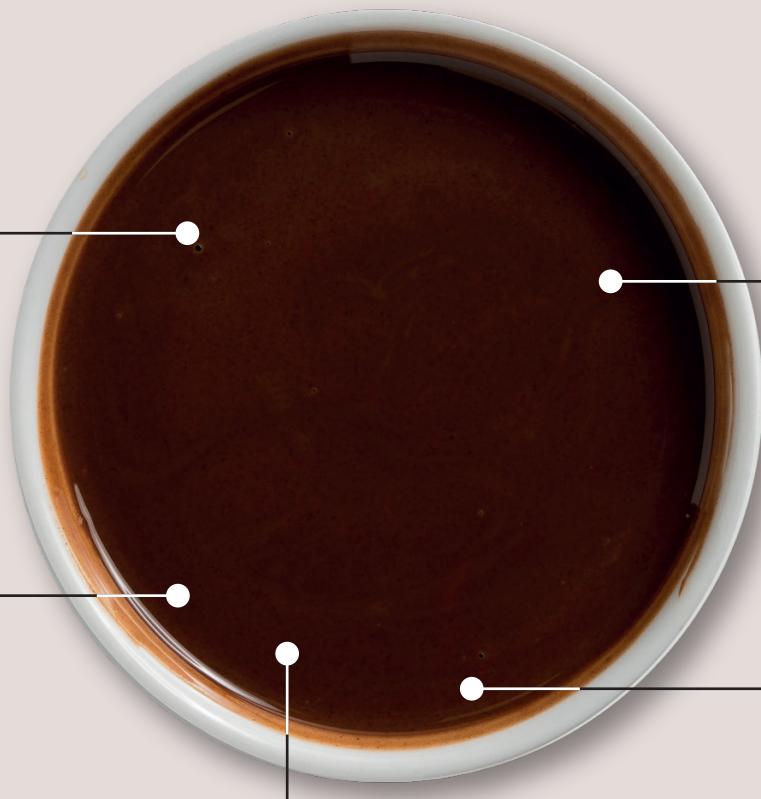
Fórmula  
clean label

Sin aditivos  
artificiales.



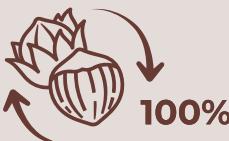
Versatilidad  
de aplicaciones

Ideal para  
profesionales que  
buscan consistencia  
y rendimiento  
sin comprometer  
la calidad.



Sabor elegante  
y persistente  
a avellana

Apta para recetas  
tanto dulces como  
saladas.



Sustituto 1:1 de  
pasta de avellana

Rinde como pasta  
de avellana 100% –  
puede usarse como  
sustituto directo.



Ahorro en costes

Reduce el coste de las  
recetas entre un 15%.



Sin lactosa



Sin gluten



Vegano

+ INFO

[info@borges-bain.com](mailto:info@borges-bain.com)

