



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.*



100%

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

