



El 'Mini pan hamburguesa' de Berlys, pesa 15 g y es ideal para catering y buffets

21-02-2013

Berlys ha lanzado al mercado un nuevo 'Pan de hamburguesa' de excelente calidad y elaborado con materias primas seleccionadas. Un pan que en su elaboración es sometido a un proceso de fermentación natural muy prolongado, que potencia sus características de sabor, aroma y textura para que alcancen su máxima expresión. Además su tipo de masa permite la absorción de líquidos y salsas sin romper la estructura del pan.

Esta variedad se presenta en dos formatos, el tradicional de 80 g y el 'Mini pan hamburguesa', de 15 g, un formato pequeño que reúne todas las características de la pieza más grande. Resulta perfecto para elaborar mini hamburguesas y pequeños bocadillos imaginativos, para su servicio en barra, en catering, buffets y todo tipo de celebraciones.

La rápida descongelación a temperatura ambiente de estas dos variedades, no influye en su peculiar forma, ni en su decoración a base de semillas de sésamo blanco de primera calidad.

El 'Pan de hamburguesa' pesa 80 g y se sirve en cajas de 30 unidades.

El 'Mini pan de hamburguesa' pesa 15 g y se sirve en cajas de 85 unidades.

www.berlys.es