



La familia **Flechar** elabora mantequilla en La Chapelle d'Andaine, en Normandía, Francia, **desde hace 70 años**, siguiendo las normas más tradicionales y la exigencia máxima de este producto. Normandía es reconocido territorio de gran prestigio en la fabricación de mantequillas por su excelente entorno natural, clima adecuado y gran capacidad productiva en proximidad.



Ahora mismo **Flechar** elabora unas 50.000 toneladas al año, que distribuye en 70 países del mundo, lo que le convierte en un gran productor, además especializado en mantequilla.



PARTNER DE :) **LAZENTRAL**.eu



<https://www.facebook.com/lazentral.eu>

C/ Botánica 49, 3º - 2ª
08908 L'Hospitalet de Llobregat
Barcelona

T. 932 630 184
info@lazentral.eu
www.lazentral.eu

MANTEQUILLAS DE REPOSTERÍA



LAZENTRAL.eu





■ MANTEQUILLA DE LECHERÍA

Mantequilla convencional para masas fermentadas, brioques, bizcochos, pastas, crema de mantequilla, etc.

Ventajas:

- Textura suave y lisa que facilita el amasado.
- Buena tolerancia a la fermentación.
- También **disponible con caróteno**.

Envases: bloques de 1 kg, 10 kg o 25 kg.



■ GRAND TOURAGE

Mantequilla para todo tipo de masas laminadas (hojaldre, croissant, bollería).

Ventajas:

- Excelente plasticidad para el laminado.
- Estable durante todo el año.
- Facilidad de uso incluso en entornos cálidos, gracias a su elevado punto de fusión.
- También **disponible con caróteno**.

Envases: hojas de 1 kg o 2 kg.



■ MANTEQUILLA SEC

Mantequilla para masas laminadas (hojaldre, croissant y bollería). Calidad Suprema.

Fabricada exclusivamente a partir de nata seleccionada.

Ventajas:

- Sabor delicado, típico de la mantequilla tradicional de Normandía.
- Consistencia plástica y firme incluso tras el procesado. Proporciona un hojaldre uniforme.

Envases: hojas de 1 kg o 2 kg.



■ MANTEQUILLA CLARIFICADA LÍQUIDA

Mantequilla 99% materia grasa, ideal para bollería como magdalenas, pasta choux, bizcochos, muffins etc.

Ventajas:

- Ahorro de tiempo (no es necesario clarificar la mantequilla).
- Facilidad de uso puesto que se mantiene líquida a temperatura ambiente.
- Bajo punto de fusión (20°C).
- Producto finalizado más suave.
- Fuerte sabor a mantequilla.

Envases: 7 kg.



■ MANTEQUILLAS CONCENTRADAS 99,8%

Nuestras mantequillas concentradas se obtienen por un proceso físico de separación que permite la extracción del agua y del extracto seco. En su confección utilizamos exclusivamente natas y mantequillas de la mejor calidad. Debido a su concentración, este producto especializado mantiene todo el aroma de la mantequilla al mismo tiempo que aporta abundantes ventajas técnicas (su maleabilidad, estabilidad, elasticidad, etc...)

Flecharde performance



ESPECIAL CROISSANT Y MILHOJAS

Todo tipo de hojaldre y croissant.

Envases: hoja de 1kg y bloques de 1 kg, 10 kg o 25 kg con y sin caroteno.



MANTEQUILLA CONCENTRADA PARA REPOSTERÍA / GRASA LÁCTEA ANHIDRA (CON O SIN CAROTENO)

Masas fermentadas, brioques, bizcochos, pastas, crema de mantequilla y bollos.

