

MARBUR CAKE 20%

PASTRY MARBUR

Preparation made from vegetable fats and butter, suitable to make high-quality cakes and shortcrust pastry. It's marked by notes of butter and vanilla, only natural flavours and no hydrogenated fats. Within Marbur line you will also find specially designed products to make creams, croissants and more. Don't miss to explore all other lines of margarine too. With 20% of butter. Approximate operating temperature 18-25°C: it varies depending on surrounding conditions and final purpose.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200541

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Advantages

Empfohlene Verwendungstemperatur 18-25 °C: variiert je nach Umgebungsbedingungen und Verwendungszweck des Produkts.

Claims

Mit 20 % Butter, ohne gehärtete Fette, mit natürlichen Aromen, ohne Allergene

Details

Zubereitung auf Basis von pflanzlichen Fetten und Butter für die Herstellung von hochwertigen Kuchen und Mürbeteig. Mit einem Buttergeschmack, verwendet nur natürliche Aromen und enthält keine gehärteten Fette. In der

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Produktreihe „Marbur“ sind auch die Varianten Croissant und Crema erhältlich.

Beschreibung

Zubereitung auf Basis von pflanzlichen Fetten und Butter für die Herstellung von Kuchen und Mürbeteig von höchster Qualität, mit natürlichen Aromen.

Denomination

Lebensmittelzubereitung auf Basis von pflanzlichen Fetten und Butter für Backwaren.

Directions for use

Empfohlene Verwendungstemperatur: 18-25 °C.

Die optimale Verwendungstemperatur kann je nach Umgebungsbedingungen und Verwendungszweck des Produkts variieren.

Für die Zubereitung von Mürbeteig und Kuchen wird empfohlen, die Margarine vor der Verwendung auf etwa 25 °C zu erwärmen.



Extraordinary
made simple.