

MARBUR CREMA 20%

PASTRY MARBUR

Preparation made from vegetable fats and butter, suitable to make creams, cakes and different pastry. It's marked by notes of butter, only natural flavours and no hydrogenated fats. Within Marbur line you will also find specially designed products to make croissants, cakes, shortcrust pastry and more. Don't miss to explore all other lines of margarine too. With 20% of butter. Approximate operating temperature 15-25°C.



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 01200540

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Advantages

Empfohlene Verwendungstemperatur 15-25 °C.

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 Cremes, Kuchen und Teigen für Backwaren. Mit einem Buttergeschmack, verwendet nur natürliche Aromen und enthält keine gehärteten Fette. In der Produktreihe „Marbur“ sind auch die Varianten Croissant und Cake erhältlich.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Zubereitung auf Basis von pflanzlichen Fetten und Butter zur Herstellung von Cremes, Kuchen und Teigen für hochwertige Backwaren mit natürlichen Aromen.

Denomination

Lebensmittelzubereitung aus pflanzlichen Fetten und Butter für Backwaren.

Directions for use

Empfohlene Verwendungstemperatur: 15-25 °C.

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

Um beste Ergebnisse bei Anwendungen wie Cremes, Mürbeteig oder aufgeschlagenen Kuchen zu erzielen, empfiehlt es sich, die Margarine vor Gebrauch auf etwa 25 °C zu erwärmen.



Extraordinary
made simple.