

MARBUR CROISSANT

20%

PASTRY MARBUR

Preparation made from vegetable fats and butter, in sheet form, perfect to make the best croissants and puff 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, cakes, shortcrust pastry and more. Don't miss to explore all other lines of margarine too.

Approximate operating temperature 10-18°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 01200537

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Advantages

Empfohlene Verwendungstemperatur 10-18 °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 in flacher Form für die Herstellung von Croissants und Blätterteig von hoher Qualität. Mit einem Buttergeschmack, verwendet nur natürliche Aromen und enthält keine

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

gehärteten Fette. In der Produktreihe „Marbur“ sind auch die Varianten Cake und Crema erhältlich.

Beschreibung

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

Denomination

Lebensmittelzubereitung aus pflanzlichen Fetten und Butter für Backwaren.

Directions for use

Empfohlene Verwendungstemperatur: 10-18 °C.

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

Um die Geschmeidigkeit weiter zu erhöhen, kann die Margarine vor dem Einarbeiten in den Teig mit einer Teigausrollmaschine ausgerollt werden.

Um einen Teig mit „großer Ausdehnung“ zu erhalten, empfehlen wir 2 Faltungen zu 3 und 2 Faltungen zu 4; um eine größere Gleichmäßigkeit zu erzielen, empfehlen wir 4 Faltungen zu 4 mit den üblichen Ruhezeiten, die je nach Stärke des Mehls und dem gewünschten Ergebnis variieren können.



**Extraordinary
made simple.**