

CREMA KASTLE

PASTELES CASTILLO

Margarina vegetal para elaborar cremas, pasteles y repostería de alta calidad. Se caracteriza por sus notas de mantequilla y vainilla, aromas naturales y sin grasas hidrogenadas. En la línea Kastle también encontrará productos especialmente diseñados para preparar croissants, pasteles, masa quebrada y mucho más. No deje de explorar también el resto de nuestras margarinas.

Temperatura de funcionamiento aproximada: 15-25 °C, aunque puede variar según las condiciones ambientales y el uso final. También apto para recetas veganas.



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 01200543

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

Temperatura indicativa de uso de 15-25 °C: variable en función de las condiciones ambientales y del uso al que está destinado el producto. Se puede utilizar para recetas veganas.

Claims

No contiene grasas hidrogenadas, con aromas naturales, sin alérgenos

Detalles

Margarina vegetal para la elaboración de cremas, pasteles y masas para pastelería de alta calidad. Con una connotación de mantequilla-vainilla, utiliza solo aromas naturales y no contiene grasas hidrogenadas. En la gama Kastle también están disponibles las variantes Croissant y Cake.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

margarina vegetal para la producción de cremas, pasteles y masas para pastelería de alta calidad, con aromas naturales.

Denomination

margarina destinada a la industria alimentaria.

Directions for use

Temperatura indicativa de uso: 15-25 °C.

La temperatura óptima de uso puede variar según las condiciones ambientales y el uso al que está destinado el producto.

Para obtener los mejores resultados en aplicaciones como cremas, hojaldres o pasteles montados, se recomienda ablandar la margarina antes de su uso, llevándola a unos 25 °C.



Extraordinary
made simple.