

CROISSANT DE KASTLE

PASTELES CASTILLO

Margarina vegetal en láminas para elaborar los mejores croissants y hojaldres. Se caracteriza por su sabor a mantequilla, aromas naturales y ausencia de grasas hidrogenadas. En la línea Kastle también encontrará productos especialmente diseñados para preparar cremas, pasteles, masa quebrada y mucho más. No deje de explorar también el resto de nuestra gama de margarinas.

Temperatura de funcionamiento aproximada: 18-25 °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 01200538

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 18-25 °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 en forma plana para la elaboración de croissants y hojaldres de alta calidad. Con una connotación de mantequilla, utiliza solo aromas naturales y no contiene grasas hidrogenadas. En la gama Kastle también están disponibles las variantes Cake y Crema.



Extraordinary
made simple.

Descripción

margarina vegetal para la producción de croissants y hojaldres de alta calidad, con aromas naturales.

Denomination

margarina destinada a la industria alimentaria.

Directions for use

Temperatura indicativa de uso: 18-25 °C.

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

Con el fin de aumentar aún más su plasticidad, es posible laminar la margarina con la laminadora antes de introducirla en la masa.

Para hacer un hojaldre de «gran desarrollo» se recomiendan 2 pliegues de 3 y 2 pliegues de 4; para obtener una mayor regularidad, se recomiendan 4 pliegues de 4 con tiempos de reposo como de costumbre, que varían según la fuerza de la harina y el resultado que se desea obtener.



Extraordinary
made simple.