

CREMA MARBUR 20%

PASTELES MARBUR

Preparación elaborada con grasas vegetales y mantequilla, ideal para cremas, pasteles y repostería. Se caracteriza por sus notas de mantequilla, aromas naturales y la ausencia de grasas hidrogenadas. En la línea Marbur también encontrará productos especialmente diseñados para croissants, pasteles, masa quebrada y mucho más. Descubra también el resto de nuestra gama de margarinas. Con un 20% de mantequilla. Temperatura de funcionamiento aproximada: 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



Leche

INFO

Advantages

Temperatura indicativa de uso: 15-25 °C.

Claims

Con el 20 % de mantequilla, no contiene grasas hidrogenadas, con aromas naturales, sin alérgenos

Detalles

Preparado a base de grasas vegetales y mantequilla para la elaboración de cremas, pasteles y masas para pastelería. Con una connotación de mantequilla, utiliza solo aromas naturales y no contiene grasas hidrogenadas. En la gama Marbur también están disponibles las variantes Croissant y Cake.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

preparado a base de grasas vegetales y mantequilla para la producción de cremas, pasteles y masas para pastelería de calidad superior, con aromas naturales.

Denomination

preparación alimentaria de grasas vegetales y mantequilla para pastelería.

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.