

CROISSANT MARBUR

20%

PASTELES MARBUR

Preparación elaborada con grasas vegetales y mantequilla, en láminas, perfecta para preparar los mejores croissants y hojaldres. Se caracteriza por sus notas de mantequilla y vainilla, con aromas naturales y sin grasas hidrogenadas. En la línea Marbur también encontrará productos especialmente diseñados para elaborar cremas, pasteles, masa quebrada y mucho más. No deje de explorar también el resto de nuestra gama de margarinas.

Temperatura de funcionamiento aproximada: 10-18 °C; varía en función de las condiciones ambientales y del uso final.



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



INFO

Advantages

Temperatura indicativa de uso de 10-18 °C: variable en función de las condiciones ambientales y del uso al que está destinado el producto.

Claims

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

Detalles

Preparado a base de grasas vegetales y mantequilla 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

la gama Marbur también están disponibles las variantes Cake y Crema.

Descripción

preparado a base de grasas vegetales y mantequilla para la producción de croissants y hojaldres de calidad superior, con aromas naturales.

Denomination

preparación alimentaria de grasas vegetales y mantequilla para pastelería.

Directions for use

Temperatura indicativa de uso: 10-18 °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.