

MARVIK CROISSANT

PASTELES

MARVIK

Láminas de margarina vegetal para hacer los mejores croissants y hojaldres.

Se caracteriza por sus notas de mantequilla, solo utiliza aromas naturales y no contiene grasas hidrogenadas.

En la misma línea también encontrará Marvik Crema, especialmente elaborada para cremas, pasteles y mucho más.

Tiempo de funcionamiento aproximado a 18-25 °C: varía según las condiciones ambientales y el uso final. 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 01200539

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, sin alérgenos

Detalles

Margarina vegetal en forma plana para la elaboración de croissants y hojaldres de calidad. Con connotación de mantequilla, no contiene grasas hidrogenadas.

En la gama Marvik también está disponible la variante Crema.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

margarina vegetal para la producción de croissants y hojaldres de calidad.

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.