

GÂTEAU KASTLE

PÂTISSERIE CHÂTEAU

Margarine végétale idéale pour la confection de gâteaux et de pâtes brisées raffinées. Elle se distingue par ses notes de beurre et de vanille, ses arômes naturels et son absence de graisses hydrogénées. La gamme Kastle propose également des produits spécialement conçus pour la préparation de crèmes, de croissants et bien plus encore. Découvrez aussi toutes nos autres gammes de margarines.

Température de fonctionnement approximative : 18-25 °C, variable selon les conditions ambiantes et l'utilisation finale. Convient également aux recettes végétaliennes.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200542

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

Température indicative d'utilisation 18-25 °C : variable en fonction des conditions environnementales et de l'utilisation à laquelle le produit est destiné. Utilisable pour les recettes végétaliennes.

Claims

Sans graisses hydrogénées, Avec des arômes naturels, Sans allergènes

Détails

Margarine végétale pour la fabrication de gâteaux et de pâtes brisées de haute qualité. Avec une connotation de beurre, elle n'a que des arômes naturels et ne contient pas de graisses hydrogénées. Dans la gamme Kastle, les variantes Croissant et Crema sont également disponibles.

Description

margarine végétale pour la production de cakes et de pâtes brisées de haute qualité, avec des arômes naturels.

Denomination

margarine destinée à l'industrie alimentaire.



Extraordinary
made simple.

Directions for use

Température indicative d'utilisation : 18-25°C.

La température optimale d'utilisation peut varier en fonction des conditions environnementales et de l'utilisation à laquelle le produit est destiné.

Pour la préparation de pâtes brisées levées et de gâteaux, il est recommandé de ramollir la margarine avant utilisation en la portant à environ 25 °C.



**Extraordinary
made simple.**