

KASTLE CREMA

PÂTISSERIE CHÂTEAU

Margarine végétale idéale pour la confection de crèmes, gâteaux et pâtisseries de qualité. 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 croissants, gâteaux, pâtes brisées et bien plus encore. Découvrez aussi toutes nos autres gammes de margarines.

Température de fonctionnement approximative : 15 à 25 °C, variable selon les conditions ambiantes et l'utilisation finale. Convient également aux recettes végétaliennes.



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 01200543

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

Température indicative d'utilisation 15-25 °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 crèmes, gâteaux et pâtisseries de haute qualité. Avec une connotation de beurre, elle n'utilise que des arômes naturels et ne contient pas de graisses hydrogénées. Dans la gamme Kastle, les variantes Croissant et Cake sont également disponibles.



Extraordinary
made simple.

Description

margarine végétale pour la production de crèmes, gâteaux et pâtes pour pâtisserie de haute qualité, avec des arômes naturels.

Denomination

margarine destinée à l'industrie alimentaire.

Directions for use

Température indicative d'utilisation : 15-25°C.

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

Pour obtenir les meilleurs résultats dans des applications telles que les crèmes, les pâtes ou les gâteaux montés, il est recommandé de ramollir la margarine avant utilisation en la portant à environ 25 °C.



Extraordinary
made simple.