



préparation à base de graisses végétales et de beurre pour la production de crèmes, cakes et pâtes de pâtisserie de qualité supérieure avec des arômes naturels.

**Denomination**

préparation alimentaire de graisses végétales et de beurre pour pâtisserie.

**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.