

MARVIK CRÈME

PÂTISSERIE MARVIK

Margarine végétale pour la confection de crèmes, gâteaux et pâtisseries de haute qualité. Il se caractérise par des notes de beurre et de vanille et ne contient pas de graisses hydrogénées. Dans la même gamme, vous trouverez également Marvik Croissant, spécialement conçu pour les croissants et les produits de pâte feuilletée. Durée de fonctionnement approximative de 15 à 25 °C : elle varie en fonction des conditions ambiantes et de l'utilisation finale. Convient 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 01200544

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 d'utilisation indicative : 15-25 °C ; variable selon les conditions environnementales et l'utilisation prévue du produit. Convient aux recettes végétaliennes.

Claims

Sans graisses hydrogénées, Sans allergènes

Détails

Margarine végétale pour la fabrication de crèmes, gâteaux, biscuits et pâtisseries de haute qualité. Avec une note de beurre-vanille, elle ne contient pas de graisses hydrogénées. Dans la gamme Marvik, la variante Croissant est également disponible.



Extraordinary
made simple.

Description

margarine végétale pour la production de crèmes, gâteaux, biscuits et pâtisseries de qualité.

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.