

# PRIME D'APPEL D'OFFRES

**PÂTISSERIE** TENDRE (MARGARINES)

Margarine végétale au goût fin et délicieux. Sa texture onctueuse et crémeuse en fait l'ingrédient idéal pour vos crèmes fouettées, gâteaux et pâtisseries de qualité. Découvrez également nos autres gammes de margarines.

Durée de fonctionnement optimale : 16-18 °C



## 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 01200531

## 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 idéale d'utilisation 16-18 °C.

### Détails

Margarine végétale au goût très fin et délicat, d'une souplesse et d'une onctuosité extraordinaires qui la rendent idéale pour les crèmes fouettées, les gâteaux et les pâtes levées de haute qualité.

### Description

margarine entièrement végétale, destinée à l'industrie alimentaire pour les pâtes levées, crèmes, gâteaux, cakes de haute qualité. Sans graisses hydrogénées.

### Denomination



**Extraordinary  
made simple.**

margarine destinée à l'industrie alimentaire.

**Directions for use**

TENDER donne les meilleurs résultats si sa température, au moment de l'utilisation, est de 16-18°C.



Extraordinary  
made simple.