KASTLE CAKE

PASTICCERIA KASTLE

Margarina vegetale per la realizzazione di cake e pasta frolla di alta qualità. Con una connotazione di burro-vaniglia, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Kastle disponibili anche le varianti Croissant e Crema. Scopri le altre gamme di margarine a disposizione. Temperatura indicativa di utilizzo 18-25 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato. Utilizzabile per ricette vegane.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200542

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.

irca GROUP Extraordinary made simple.

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Vantaggi
Temperatura indicativa di utilizzo 18-25 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato. Utilizzabile per ricette vegane.

Claims
Senza grassi idrogenati,Con aromi naturali,Senza allergeni

Dettagli
Margarina vegetale per la realizzazione di cake e pasta frolla di alta qualità. Con una connotazione di burro-vaniglia, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Kastle disponibili anche le varianti Croissant e Crema.

Descrizione
margarina vegetale per la produzione di cake e pasta frolla di alta qualità, con aromi naturali.

Denominazione
margarina destinata all'industria alimentare.

Modalità d'uso
Temperatura indicativa di utilizzo: 18-25°C.
La temperatura ottimale di utilizzo può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.
Per la preparazione di frolle montate e cake, si consiglia di ammorbidire la margarina prima dell?uso portandola a circa 25°C.