

KASTLE CREMA

PASTICCERIA

KASTLE

Margarina vegetale per la realizzazione di creme, cake e impasti per pasticceria 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 Cake. Scopri le altre gamme di margarine a disposizione.

Temperatura indicativa di utilizzo 15-25 °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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

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](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Vantaggi

Temperatura indicativa di utilizzo 15-25 °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 creme, cake e impasti per pasticceria 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 Cake.



Extraordinary
made simple.

Descrizione

margarina vegetale per la produzione di creme, cake e impasti per pasticceria di alta qualità, con aromi naturali.

Denominazione

margarina destinata all'industria alimentare.

Modalità d'uso

Temperatura indicativa di utilizzo: 15-25°C.

La temperatura ottimale di utilizzo può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

Per ottenere i migliori risultati in applicazioni quali creme, frolle o cake montati, si consiglia di ammorbidire la margarina prima dell'uso portandola a circa 25°C.



Extraordinary
made simple.