

Descrizione

margarina vegetale per la produzione di croissant e sfoglia 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.

Al fine di aumentarne ulteriormente la plasticità, è possibile laminare la margarina con la sfogliatrice prima dell'inserimento nell'impasto.

Per realizzare una sfoglia a "grande sviluppo" si consigliano 2 pieghe a 3 e 2 pieghe a 4; per ottenere maggiore regolarità, si consigliano 4 pieghe a 4 con tempi di riposo come d'abitudine, variabili a seconda della forza della farina e del risultato che si vuole ottenere.



Extraordinary
made simple.