MARBUR CAKE 20%

PASTICCERIA MARBUR

Preparato a base di grassi vegetali e burro 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 Marbur disponibili anche le varianti Croissant e Crema. Scopri le altre gamme di margarine a disposizione.
Contiene il 20% di burro. Temperatura indicativa di utilizzo 18-25 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato.



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 01200541

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Allergeni



Latte

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.

Claims
Con il 20% di burro,Senza grassi idrogenati,Con aromi naturali,Senza allergeni

Dettagli
Preparato a base di grassi vegetali e burro per la realizzazione di cake e pasta frolla di alta qualità. Con una connotazione di burro, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marbur disponibili anche le varianti Croissant e Crema.

Descrizione
preparato a base di grassi vegetali e burro per la produzione di cake e pasta frolla di qualità superiore, con aromi naturali.

Denominazione
preparazione alimentare a base di grassi vegetali e burro per pasticceria.

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.