

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

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 01200541

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.