

# MARBUR CREMA 20%

PASTICCERIA

MARBUR

Preparato a base di grassi vegetali e burro per la realizzazione di creme, cake e impasti per pasticceria. Con una connotazione di burro, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marbur disponibili anche le varianti Croissant e Cake. Scopri le altre gamme di margarine a disposizione.

Con il 20% di burro. Temperatura indicativa di utilizzo 15-25 °C.

## 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 01200540

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



**Latte**

## INFO

### Vantaggi

Temperatura indicativa di utilizzo 15-25 °C.

### 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 creme, cake e impasti per pasticceria. Con una connotazione di burro, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marbur disponibili anche le varianti Croissant e Cake.



**Extraordinary  
made simple.**

**Descrizione**

preparato a base di grassi vegetali e burro per la produzione di creme, cake e impasti per pasticceria di qualità superiore, con aromi naturali.

**Denominazione**

preparazione alimentare di grassi vegetali e burro per pasticceria.

**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.