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

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 01200540

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.