

MARBUR CROISSANT

20%

PASTICCERIA MARBUR

Preparato a base di grassi vegetali e burro in forma piatta per la realizzazione di croissant e sfoglia di elevata qualità. Con una connotazione di burro, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marbur disponibili anche le varianti Cake e Crema. Scopri le altre gamme di margarine a disposizione.

Contiene il 20% di burro. Temperatura indicativa di utilizzo 10-18 °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 01200537

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

INFO

Vantaggi

Temperatura indicativa di utilizzo 10-18 °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 in forma piatta per la realizzazione di croissant e sfoglia di elevata qualità. Con una connotazione di burro, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marbur



Extraordinary
made simple.

disponibili anche le varianti Cake e Crema.

Descrizione

preparato a base di grassi vegetali e burro per la produzione di croissant e sfoglia di qualità superiore, con aromi naturali.

Denominazione

preparazione alimentare di grassi vegetali e burro per pasticceria.

Modalità d'uso

Temperatura indicativa di utilizzo:10-18°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.