MARVIK CREMA

PASTICCERIA MARVIK

Margarina vegetale per la realizzazione di creme, cake, biscotti e impasti per pasticceria di alta qualità. Con una connotazione di burro-vaniglia, non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marvik disponibile anche le variante Croissant.
Scopri le altre gamme di margarine a disposizione.
Temperatura indicativa di utilizzo 15-25 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato. Utilizzabile per ricette vegane.



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 01200544

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Vantaggi
Temperatura indicativa di utilizzo 15-25 °C: variabile a seconda delle condizioni ambientali e in base all'impiego a cui il prodotto è destinato.Utilizzabile per ricette vegane.

Claims
Senza grassi idrogenati, Senza allergeni

Dettagli
Margarina vegetale per la realizzazione di creme, cake, biscotti e impasti per pasticceria di alta qualità.Con una connotazione di burro-vaniglia, non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marvik disponibile anche le variante Croissant.

Descrizione
margarina vegetale per la produzione di creme, cake, biscotti e impasti per pasticceria di qualità.

Denominazione
margarina destinata all'industria alimentare.

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.