

MARVIK CROISSANT

PASTICCERIA

MARVIK

Margarina vegetale in forma piatta per la realizzazione di croissant e sfoglia di qualità. Con una connotazione di burro, non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Marvik disponibile anche le variante Crema. Temperatura indicativa di utilizzo 18-25 °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

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 01200539

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

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. Utilizzabile per ricette vegane.

Claims

Senza grassi idrogenati, Senza allergeni

Dettagli

Margarina vegetale in forma piatta per la realizzazione di croissant e sfoglia di qualità. Con una connotazione di burro, non contiene grassi idrogenati.

Nella gamma Marvik disponibile anche le variante Crema.



Extraordinary
made simple.

Descrizione

margarina vegetale per la produzione di croissant e sfoglia di qualità.

Denominazione

margarina destinata all'industria alimentare.

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.

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.