

STANDARD



DO WYPIEKÓW

QUALITA 70%

MARGARYNA PŁYNNA DO WYPIEKÓW



ZASTOSOWANIE Do wyrobów ciastkarskich i piekarskich, a także do produkcji puszystych kremów, nadzień i mas cukierniczych.

FORMA Płynna, do bezpośredniego zastosowania.



CECHY PRODUKTU

- Bez oleju palmowego.
- Gwarancja powtarzalności procesu.
- Płynna konsystencja pozwalająca na bezpośrednie zastosowanie i skrócenie czasu przygotowania wyrobu.
- Stabilność emulsji podczas użytkowania.
- Prawidłowa struktura ciasta.
- Spowolnienie czerstwienia wyrobów.
- Aromat nadający gotowym wyrobom odpowiedni smak i zapach.

Należy przechowywać w suchym pomieszczeniu, w temp.: 4-15°C.

OPAKOWANIE	PALETA EURO	OKRES PRZYDATNOŚCI	SUGEROWANA TEMP. OBRÓBK	ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU
10 l	550 l (55 wiader)	150 dni	20 - 22°C	70%