MARVIK CREMA 10

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01200544

CLAIM

Senza grassi idrogenati
Senza allergeni

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 delluso portandola a circa 25°C.

DENOMINAZIONE TECNICA

margarina destinata all'industria alimentare.