



Margarina Marglas Danés

Descripción

Producto elaborado por la emulsión estabilizada de grasas y aceites vegetales o animales comestibles, incorporados de agua y adicionados de ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos.

Ingredientes

Aceites y grasas vegetales (aceite de palma, estearina de palma, aceite de maíz y aceite de soya) agua, sal, glucosa, lecitina de soya (emulsificante), mono y digliceridos (emulsificante), sabor artificial, benzoato de sodio (conservador), ácido cítrico, propionato de calcio (conservador), extracto de annato (color), TBHQ (conservador) y vitamina A palmitato.

Características

- *Elaborada con grasas vegetales y/o animales
- *Aroma y Sabor cremoso ligeramente ácido

Beneficios

Proporciona a las aplicaciones cualidades sensoriales que las hacen atractivas: suavidad, volumen y un exquisito sabor

Estiba máxima

Máximo 6 camas

Almacenaje

Mantengase en refrigeración a una temperatura de 32-45 °F (0-7 °C)

Aplicaciones

Elaboración de pan dulce tipo danés: cuernos, bigotes, moños, hilos, barquillos, hojaldras, roles entre otros.

Presentaciones

- Caja con 10 barras de 1 kg

Vida de almacén

6 meses

