



Margarina Brillapan Feité



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

Grasas vegetales y animales parcialmente hidrogenadas y sin hidrogenar, aceite vegetal, agua, sal yodada, mono y diglicéridos, glucosa, lecitina de soya, ácido cítrico, sabor artificial, benzoato de sodio, propionato de calcio, color natural y antioxidante.

Características

Esta margarina cuenta con la plasticidad necesaria que facilita la elaboración de pastas hojaldre o feité.

Beneficios

Imparte sabor, buen hojaldrado, facilita la manipulación de la masa.

Uso/Modo de Empleo

Excelente para preparar volovanes, orejas, banderillas, croissant, mil hojas, tacos, entre otras aplicaciones.

Almacenaje

Mantengase en lugar fresco y seco de 15 a 28°C

Estiba

Máximo 6 camas

Presentación

Caja con 10 barras de 1 kg.

Código:

30036



Vida de Anaquel

6 meses

Tabla Nutricional

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción: 5 g	
Porciones por envase: 200	
Contenido energético 148 kJ (36 kcal)	
Proteínas	0 g
Grasas (lípidos)	4 g
Grasa Saturada	2 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0 g
Azúcar	0 g
Sodio	30 mg

Especificaciones

- % Acidez = 0.5 - 0.7 %
- Humedad = 36 - 38 %

Declaración de Alérgenos

Contiene soya