



# Margarina Celta 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, lecitina de soya, ácido cítrico, benzoato de sodio, sabor artificial, 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

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

## Uso/Modo de Empleo

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

## Almacenaje

Lugar fresco y seco alejado de aromas desagradables. Temperatura: 15 a 28 °C

## Estiba

Máximo 6 camas

## Presentación

Caja con 10 barras de 1 kg.

## Código:

30021



## Vida de Anaquel

6 meses

## Tabla Nutricional

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción: 5 g	
Porciones por envase: 200	
Contenido energético 144 kJ (35 kcal)	
Proteínas	0 g
Grasas (lípidos)	4.2 g
Grasa Saturada	2 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0 g
Azúcar	0 g
Sodio	23 mg

## Especificaciones

- % Acidez = 0.5 - 0.7 %
- Humedad = 33 - 35 %

## Declaración de Alérgenos

Contiene soya