



# 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

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

## Características

Margarina diseñada para obtener plasticidad y buena distribución, ideal para elaborar masas tipo danés.

## Beneficios

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

## Uso/Modo de Empleo

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

## 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:

30002



## Vida de Anaquel

6 meses

## Tabla Nutricional

### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de la porción: 5 g

Porciones por envase: 200

Contenido energético 147 kJ (36 kcal)

Proteínas	0 g
Grasas (lípidos)	4 g
Grasa Saturada	2 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0 g
Azúcar	0 g
Sodio	20 mg

## Especificaciones

- % Acidez = 0.3 - 0.5 %
- Humedad = 27 - 29 %

## Declaración de Alérgenos

Contiene soya