



DO WYPIEKÓW

PREMIUM

MAESTRA CUKIERNICZA NH

MASS BALANCE MARGARYNA 80%



ZASTOSOWANIE Do wypieku ciast i ciasteczek oraz produkcji kremów.

STARANNA RECEPTURA Uniwersalna margaryna wzbogacona o lecytynę i beta-karoten. Bez zawartości tłuszczów utwardzonych, unikanych przez świadomie odżywiających się konsumentów.

EFEKT **Zwiększa objętość wypieków i nadaje im delikatną strukturę, dobrze się ubija.**



CECHY PRODUKTU

- Bez tłuszczów utwardzonych - NH.
- Doskonałe właściwości napowietrzania (tablerowania).
- Właściwa struktura wyrobów cukierniczo-piekarskich.
- Wyjątkowe właściwości smakowo-zapachowe gotowego produktu.

Należy przechowywać w suchym pomieszczeniu, w temp.: 4-15°C.

OPAKOWANIE	PALETA EURO	OKRES PRZYDATNOŚCI	SUGEROWANA TEMP. OBRÓBK	ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU
10 kg (5 x 2 kg)	640 kg (64 kartony)	150 dni	20 - 22°C	80%