



DO WYPIEKÓW

PREMIUM

MAESTRA CUKIERNICZA

MASS BALANCE MARGARYNA 80%



ZASTOSOWANIE Do wypieku ciast i ciasteczek oraz produkcji kremów.

STARANNA RECEPTURA Uniwersalna margaryna o wyjątkowym aromacie, nadającym gotowym wypiekom pożądanego smaku i zapachu.

EFEKT **Doskonale łączy się z masłem i innymi dodatkami, zwiększa objętość wypieków.**



CECHY PRODUKTU

- Bardzo łatwe łączenie z masłem i innymi dodatkami.
- 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 (2 x 5 kg)	640 kg (64 kartony)	150 dni	20 - 22°C	80%