



MULTIUSOS MARGARINA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Margarina industrial, fabricada a partir de una mezcla totalmente refinada de grasas y aceites vegetales comestibles libres de grasas Trans, de color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.

APLICACIONES

Está indicada para la elaboración de un amplio rango de productos de panificación y reposteros, tales como ponqués y tortas, mantecadas, galletería esponjosa, bizcochería y panes especiales.



INGREDIENTES

Mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles totalmente refinada (Palma y sus fracciones, aceite de Palmiste y sus mezclas interesterificadas). Agua. Sal. Emulsificantes. Conservantes. Regulador de acidez. Antioxidantes. Sabor y aroma. Colorante.

PROPIEDADES

Sabrosita Multiusos es una margarina especial, de consistencia cremosa y fácil incorporación a los ingredientes de la masa, a la cual proporciona gran volumen y rendimiento, una estructura de miga fina y homogénea, prolongado tiempo de vida útil y un delicioso sabor y aroma en el producto horneado.

PRESENTACIÓN

En presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva.

ALMACENAMIENTO

Para conservar las propiedades de Sabrosita Multiusos se recomienda:

- Almacenar a temperatura ambiente entre 18 °C (TB) y 30°C (TD), en lugar limpio y seco, libre de olores contaminantes.
- Apilar 5 cajas como máximo, en estibas de madera o plásticas.
- Utilizar primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.

VIDA ÚTIL

Cuenta con seis meses de vida útil, en su empaque sellado y adecuado almacenamiento.

Las cajas corrugadas llevan impresa la fecha de vencimiento del producto, indicando día, mes y año del vencimiento y el número de lote correspondiente.

