



Margarina
Industrial
Sabrosita



Acerca de

La Margarina Industrial Sabrosita está formulada para grandes producciones en pastelerías y panaderías. Con una mezcla de grasas y aceites vegetales, mejora la textura y el volumen de productos horneados, garantizando una calidad constante.

Aplicaciones

La Margarina Industrial Sabrosita es perfecta para:

- Panadería: Mejora la suavidad y el sabor de los panes, prolongando su frescura y asegurando una miga homogénea.
- Pastelería: Proporciona una textura suave, ideal para diversos productos de repostería.
- Es especialmente recomendada para pasteles, galletas, tortas, ponqués, mantecadas y todo tipo de panes.

¿A quién va dirigida?

Es ideal para panaderos y pasteleros que necesitan una margarina de alto rendimiento para producciones en grandes volúmenes.

Beneficios de su uso

- Textura esponjosa
- Sabor lácteo tipo mantequilla
- Resistencia a altas temperaturas
- Versatilidad en aplicaciones
- Larga vida útil

Presentación

Cada bloque de 15 kg está empacado en una bolsa de polietileno y en una caja de cartón corrugado, sellada con cinta autoadhesiva para mantener la frescura durante el transporte.

Ingredientes

- Grasas y aceites vegetales comestibles: Base ideal para una margarina que ofrece sabor y funcionalidad.
- Emulsificantes: Mantienen una mezcla homogénea, asegurando una consistencia uniforme.
- Conservantes y antioxidantes: Prolongan la vida útil del producto, protegiéndolo contra oxidación y deterioro microbiológico.
- Regulador de acidez: Ajusta el pH para optimizar sabor y estabilidad.
- Aromas y colorantes: Añadidos en mínima cantidad para realzar apariencia y sabor.