



Margarina
Repostería
Sabrosita



Acerca de

La **Margarina Repostería Sabrosita** es ideal para pastelerías gourmet, con un alto contenido graso y emulsificantes premium que mejoran el volumen y la textura de ponqués, tortas y galletas. Ofrece un sabor lácteo tipo mantequilla duradero.

Aplicaciones

- Ponqués y tortas
- Galletas
- Bizcochería fina y panes especiales

¿A quién va dirigida?

Es perfecta para pasteleros y panaderos que buscan mejorar la calidad de sus productos con una margarina de alto rendimiento.

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 calidad 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.