



Acerca de

La Margarina Súper Multiusos La Excelencia es un producto versátil para repostería y panadería, destacándose por su rápida incorporación de aire, resultando en productos con una textura excepcional y un sabor característico a mantequilla.

Aplicaciones

Esencialmente versátil, es perfecta para tortas, galletas, panadería fina, y productos de repostería, mejorando la suavidad, sabor y conservación.

¿A quién va dirigida?

Ideal para profesionales que buscan un producto de alta calidad y versatilidad para sus creaciones culinarias.

Beneficios de su uso

- Textura superior
- Aroma y sabor a mantequilla
- Termorresistente
- Versatilidad en aplicaciones
- Larga vida útil
- Consistencia y calidad

Presentación

Cada bloque de 15 Kg de margarina está empacado en una bolsa interna de polietileno, protegido por una caja de cartón corrugado, resistente y eco-amigable, sellada con cinta impresa autoadhesiva.

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.