



Margarina Repostería Premium La Excelencia



Acerca de

La Margarina Repostería Premium La Excelencia ha sido diseñada como un ingrediente clave en la elaboración de productos de repostería de alta calidad. Su fórmula especializada, con alto contenido graso y emulsificantes de alta calidad, permite obtener mezclas con excelente volumen, estructura aireada y un sabor delicado tipo mantequilla que realza cada preparación. Su desempeño estable durante el horneado, incluso en condiciones exigentes, garantiza resultados consistentes tanto en mantecadas y ponqués como en galletas y panes dulces. Esta margarina no solo responde a las demandas técnicas del sector, sino que también aporta valor sensorial, conectando con las preferencias del consumidor final.

Aplicaciones

Gracias a su versatilidad y estabilidad térmica, esta margarina es ideal para múltiples preparaciones en panadería y pastelería profesional. En ponqués y mantecadas, garantiza una miga suave, esponjosa y aireada, mientras que en galletas proporciona una textura crujiente y uniforme. En panes especiales, aporta aroma, suavidad y una textura tradicional muy valorada por el consumidor final. Su capacidad para mantener el sabor y el rendimiento tras la cocción la convierte en un ingrediente indispensable en líneas de producción que priorizan la calidad.

¿A quién va dirigida?

Desarrollada especialmente para profesionales de la panadería y repostería gourmet que buscan un producto premium, confiable y con excelente comportamiento técnico. La Margarina Repostería La Excelencia es la aliada perfecta para quienes desean que cada receta se distinga por su sabor, textura y consistencia superiores, sin sacrificar rendimiento ni estabilidad.

Ingredientes >
Página siguiente



Margarina Repostería Premium

La Excelencia

Beneficios de su uso

- Alto contenido graso que garantiza mayor suavidad, estructura uniforme y sabor auténtico en cada preparación.
- Emulsificantes especiales que optimizan la aireación, aumentando el volumen y mejorando el rendimiento en ponqués y mantecadas.
- Textura y miga superior: resultados más suaves, tiernos y consistentes en productos horneados.
- Sabor tipo mantequilla que permanece incluso después del horneado, aportando un toque tradicional altamente valorado.
- Termorresistente: mantiene sus propiedades funcionales y sensoriales en distintas condiciones térmicas.
- Versatilidad y rendimiento profesional: adecuada para galletería, panadería gourmet y repostería de alta exigencia.
- Larga vida útil y excelente estabilidad que facilitan su almacenamiento y aplicación en procesos industriales o artesanales.

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.

Presentación

Cada bloque de 15 Kg de margarina está empacado en una bolsa interna de polietileno, preservando la frescura del producto. Está protegido por una caja externa de cartón corrugado, resistente y eco-amigable. La caja se sella con cinta impresa autoadhesiva para asegurar la integridad del contenido.