



Margarina
Multipropósito
La Excelencia



Acerca de

La Margarina Multipropósito La Excelencia ha sido desarrollada para satisfacer las más altas exigencias de la industria panadera y pastelera. Su fórmula de alto contenido graso, elaborada exclusivamente con aceites 100 % vegetales, proporciona un desempeño superior en una amplia gama de aplicaciones. Gracias a sus emulsificantes de calidad premium, su textura cremosa y su sabor tipo mantequilla, esta margarina garantiza estabilidad, aireación eficiente y un perfil sensorial que realza el producto final.

Su aroma delicado y su termo estabilidad la convierten en una aliada confiable en climas variados y procesos de alta exigencia.

Aplicaciones

Diseñada como un ingrediente clave para preparaciones que requieren volumen, suavidad y crocancia, la Margarina La Excelencia es ideal para:

Ponqués y mantecadas con gran volumen y textura esponjosa.
Galletas crocantes con un sabor balanceado y agradable al paladar.
Panes aliñados y especiales con aroma, suavidad y excelente estructura.
Productos de pastelería fina que demandan estabilidad, aireación y sabor lácteo.

¿A quién va dirigida?

Profesionales de la panadería y pastelería que buscan una margarina confiable, versátil y de alto desempeño, con cualidades sensoriales superiores que marcan la diferencia en cada preparación.

Ingredientes
Página siguiente



Margarina
Multipropósito
La Excelencia

Beneficios de su uso

- Rendimiento superior: mayor volumen, peso y rendimiento en productos terminados.
- Aireación controlada: migas suaves, uniformes y con excelente estructura.
- Estabilidad térmica: mantiene su desempeño en diferentes condiciones ambientales.
- Versatilidad multipropósito: adecuada para múltiples usos en panadería y repostería profesional.
- Sabor y aroma tipo mantequilla: mejora la percepción sensorial del producto final, conectando con el gusto del consumidor.
- Facilidad de uso: su textura cremosa permite un mezclado eficiente, reduciendo tiempos en procesos industriales o a menor escala.

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, protegido por una caja de cartón corrugado, resistente y eco-amigable, sellada con cinta impresa autoadhesiva.

