



Margarina
Ponqué
La Delicia



Beneficios de su uso

- Consistencia y calidad: Asegura calidad constante en todas las aplicaciones.
- Rendimiento superior: Soporta largos procesos de cocción y horneado.

Presentación

Cada bloque de 15 kg de margarina está empacado en una bolsa interna de polietileno, que preserva la frescura del producto. El embalaje está protegido por una caja externa de cartón corrugado y sellado con cinta impresa autoadhesiva.

Ingredientes

Margarina Ponqué La Delicia está compuesta por:

- Grasas y aceites vegetales de alta calidad: Base estable y funcional.
- Emulsificantes: Facilitan una mezcla homogénea.
- Conservantes y antioxidantes: Mantienen el producto fresco.
- Regulador de acidez: Optimiza la estabilidad y el sabor.
- Aromas y colorantes: Realzan la apariencia y el sabor del producto.

Acerca de

Margarina Ponqué La Delicia es una opción de alta calidad para la elaboración de ponqués, tortas, galletas y panes aliñados o especiales. Su fórmula avanzada, con alto contenido graso y emulsificantes reposteros, asegura alto rendimiento, volumen superior, texturas suaves y agradable sabor y aroma tipo mantequilla. Ideal para chefs que buscan resultados excepcionales.

Aplicaciones

- Ponqués y tortas: Proporciona una textura suave y aireada, con una miga fina y uniforme y excelente volumen y consistencia.
- Repostería fina y galletería: Añade sabor a mantequilla y aroma atractivo.
- Todo tipo de panes especiales.

¿A quién va dirigida?

Sugerida para profesionales que buscan resultados superiores en la elaboración de ponqués, tortas, galletas y todo tipo de panes.