

# Repostería



## Composición.

Mezcla de grasas y aceites comestibles, emulsificantes, lecitina, sal, preservantes, colorantes, antioxidantes y sabores idénticos a los naturales.

## Propiedades.

La calidad de sus emulsificantes y alto contenido graso le permite incorporar y retener aire en tiempos cortos en cualquier proceso de cremado, obteniendo volumen y rendimiento en el producto final.

## Aplicaciones.

Margarina diseñada para repostería, se pueden elaborar panes, galletas, tortas y ponqués de excelente calidad.

## Ventajas.

Es una margarina muy suave y de buen sabor y aroma similar a la mantequilla le da un volumen deseado en cremado.

## Presentación.

El producto viene empacado en caja de cartón corrugado y bolsa interior en polietileno por 15 Kilos.

