



SATIN

Satin è la linea di margarine senza grassi idrogenati. Le prestazioni della Satin sono paragonabili a quelle di una margarina classica sia in termini di qualità che di lavorabilità e versatilità. Satin è la risposta giusta per i professionisti che fanno dei prodotti senza grassi idrogenati un punto di eccellenza della loro offerta.



DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO	Innovazione	
TIPOLOGIA/ FORMATO	Piatta da 2 kg:	• Sfoglia - Croissant
	Blocco da 2,5 kg:	• Cream - Cake
CARATTERISTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Senza Grassi Idrogenati • Acidi grassi trans < 1% • Stesse prestazioni di una margarina tradizionale 	
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> • Perfetta lavorabilità • Finezza del gusto • In linea con le nuove tendenze di mercato 	

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
SATIN MARGARINE	Sfoglia - Croissant	DM00FA	Piatta	2 kg	Cartone (5 x 2 kg)	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Cream - Cake	DM00FC	Blocco	2,5 kg	Cartone (8 x 2,5 kg)	600 kg (6 cartoni x 5 strati)