



CRYSTAL GATEAUX



MARGARINE

Crystal Gateaux è una margarina in panetto dalla consistenza morbida, ideale per creme, impasti montati e lievitati, frolle.

La speciale formulazione garantisce caratteristiche specifiche secondo il tipo di lavorazione:

Creme: alto inglobamento di aria durante la montatura con ottime caratteristiche di cremosità e palatabilità del prodotto finito.

Paste montate e paste lievitate: perfetto incorporamento di aria e liquidi, con dispersione nell'impasto in maniera omogenea, in modo da assicurare sofficità e morbidezza al prodotto finito e, nel caso delle paste lievitate, permettere l'estensione e l'elasticità della maglia glutinica.

Frolle: friabilità grazie alla copertura e incapsulamento dei nuclei solidi di zucchero e farina e conseguente impossibilità del glutine di sviluppare elasticità.

Il tutto abbinato ad una nota aromatica delicata che ben si presta alle diverse applicazioni e per essere combinata con altri ingredienti aromatizzanti.





POSIZIONAMENTO Top di gamma, si inserisce nella linea di Margarine Crystal, con un formato specifico e differenziante.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

- Conservare in luogo fresco e asciutto
- Il rispetto e l'attenzione delle condizioni di conservazione suggerite contribuiscono a garantire in maniera costante le alte prestazioni del prodotto

APPLICAZIONI

- Creme, frolle stampate, frolle montate, paste montate

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	SHELF-LIFE	PALLETTIZZAZIONE
CRYSTAL GATEAUX	Margarina	DM00LE	Panetto	1 kg	Cartone 10 kg (10x1 kg)	9 mesi	720 kg (12 cartoni x 6 strati)