



MARGARINA essenza



La nuova gamma di margarine ideale
per una **pasticceria di alto livello**, in linea
con le **nuove tendenze di un mercato** sempre più attento
agli **aspetti salutistici** e alla **naturalità** dei prodotti.

Senza
GRASSI
IDROGENATI

Senza
LATTOSIO

Senza
CONSERVANTI

Senza
COLORANTI

Senza
GLUTINE

E CON UN CONTENUTO DI
ACIDI GRASSI TRANS < 1%



Le ottime prestazioni di questa gamma nascono anche da importanti caratteristiche che costituiscono autentici punti di forza:



SENZA GRASSI IDROGENATI
E CON UN CONTENUTO DI ACIDI GRASSI TRANS < 1%



NATURALMENTE PRIVA DI LATTOSIO



SENZA CONSERVANTI



SENZA COLORANTI



CON SUCCO DI LIMONE



SENZA GLUTINE



ADATTA AI VEGANI



PRODOTTA IN ITALIA

- Eccellente aromatizzazione** che la rende unica e personalizzabile
- Proprietà e prestazioni inalterate** anche se lavorata **ad alta temperatura (30°)**

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
	Sfoglia - Croissant	DM00IA	Piatta	2 kg	Cartone 10 kg	660 kg (6 cartoni x 11 strati)
	Frolla	DM00IB	Panetto	2,5 kg	Cartone 10 kg	480 kg (12 cartoni x 4 strati)
	Sfoglia	DM00IC	Panetto	2,5 kg	Cartone 10 kg	600 kg (12 cartoni x 5 strati)