



MARTINI CREAM-CAKE

È la nuova margarina in secchiello, dalla consistenza cremosa, ideale per creme, impasti montati e lievitati, frolle e, soprattutto, per lavorazioni in panificazione.



www.mastermartini.com



MARTINI CREAM-CAKE

MARTINI CREAM-CAKE è la nuova margarina in secchiello, dalla consistenza cremosa, ideale per creme, impasti montati e lievitati, frolle e, soprattutto, per lavorazioni in panificazione.

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

- alto inglobamento di aria durante la montatura, unito ad ottime caratteristiche di cremosità e palatabilità della crema montata
- perfetto incorporamento di aria e liquidi con garanzia di sofficità e morbidezza nella produzione di paste montate e paste lievitate, dove vengono assicurate anche estensione ed elasticità della maglia glutinica
- friabilità in frolle montate o stampate
- cremosità e giusta dose di materia grassa per la produzione di panini morbidi e pane in cassetta

Senza grassi idrogenati e con un contenuto di acidi grassi trans <1%, questa margarina è inoltre in linea con le nuove tendenze del mercato; il tutto unito ad un buon profilo aromatico e ad un ottimo rapporto qualità / prezzo.



Codice	Nome	Formato	Pallettizzazione	Shelf- life
AG1ACZ	Martini Cream / Cake	Secchiello 10 kg	550 kg (11 secchielli x 5 strati)	6 mesi

www.mastermartini.com