

Ficha Técnica

Margarina Multiusos

Mantequillas y Margarinas | Margarina Multiusos

Código de Producto	MR0001
Marca	CHILCHOTA
Presentación	1 Kg
Ingredientes	Aceites vegetales parcialmente hidrogenado y sin hidrogenar, agua leche en polvo descremada, Mono y Diglicerido como emulsificante lecitina de soya, sal, 0.1 % de conservadores, sabor artificial y color natural.
Envase	Empacado en caja de cartón con 10 barras de kilo, envuelto en papel parma grado alimenticio.
Características Organolépticas	Color: Característico Olor: Margarina característico Sabor: Margarina característico Consistencia: Suave
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 21.5–23.0 % %Grasa: 73.0–77.5 % Punto de fusión: 35–37°C
Descripción	Mezcla perfecta de grasas y aceites, logran de la margarina chilchota excelente plasticidad y consistencia a diferentes temperaturas, principalmente para panificación y repostería.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	Se almacena a temperatura de 4 a 6°C.
Observaciones	MARGARINA CHILCHOTA A MULTIUSOS 1 KG.



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

Contenido Energético	2812.6 KJ	661.5 Kcal
Proteína	0.2 g	
Grasa	73 g	
Grasa Saturada	0 g	
Carbohidratos	1 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	210 mg	

