

Ficha Técnica

Margarina Danés

Mantequillas y Margarinas | Margarina Danés

Código de Producto	00000
Marca	TEMAZCAL
Presentación	1 Kg
Ingredientes	Aceite vegetal de palma, grasa butírica, agua adicionada, sal, sorbato de potasio, benzoato de sodio, 0.1% de conservadores, saborizante artificial, colorante natural y vitaminas A y D.
Envase	Empacado en caja de cartón con 10 barras de kilo, la envoltura es de papel Parma.
Características Organolépticas	Color: Amarillo paja Olor: Lácteo suave Sabor: Lácteo suave y levemente dulce
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 30.5% máx. %Grasa: 71% min Punto de fusión: 42 +/-1.5°C
Descripción	La Margarina parapan Danés Temazcal es una mezcla perfecta de grasas y aceites, logran en la margarina Danés excelente plasticidad y funcionalidad para lograr eficiente incorporación y rendimiento de la pasta. Está desarrollada especialmente para panificación. Puede ser utilizada para la elaboración de pan danés, cuernitos, croissant, bisquets y tabasqueñas.
Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento	120 días a partir de su elaboración. Se almacena a temperatura de 2 a 6°C.
Observaciones	



Tabla Nutrimental

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	2627 KJ	639 Kcal
Proteína	0 g	
Grasa	71 g	
Grasa Saturada	38 g	
Carbohidratos	0 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	160 mg	

