

# Ficha Técnica

## Margarina Danés

Mantequillas y Margarinas | Margarina Danés

<b>Código de Producto</b>	<b>00000</b>
<b>Marca</b>	TEMAZCAL
<b>Presentación</b>	1 Kg
<b>Ingredientes</b>	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.
<b>Envase</b>	Empacado en caja de cartón con 10 barras de kilo, la envoltura es de papel Parma.
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Color:</b> Amarillo paja <b>Olor:</b> Lácteo suave <b>Sabor:</b> Lácteo suave y levemente dulce
<b>Características Fisicoquímicas</b>	<b>%Humedad:</b> 30.5% máx. <b>%Grasa:</b> 71% min <b>Punto de fusión:</b> 42 +/-1.5°C
<b>Descripción</b>	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.
<b>Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento</b>	120 días a partir de su elaboración. Se almacena a temperatura de 2 a 6°C.
<b>Observaciones</b>	



## Tabla Nutricional

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	

