

Ficha Técnica

Margarina Hojaldre

Mantequillas y Margarinas | Margarina Hojaldre

Código de Producto	00000
Marca	TEMAZCAL
Presentación	1 Kg
Ingredientes	Aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenadas, agua, sal, emulsificantes, lecitina de soya, sabor artificial, 0.1% de conservador y colorantes naturales.
Envase	Empacado en caja de cartón con 10 barras de kilo, la envoltura es de papel Parma.
Características Organolépticas	Color: Amarillo paja Olor: Lácteo Sabor: Lácteo
Características Fisicoquímicas	%Humedad: 34% máx %Grasa: 66% min Punto de fusión: 47 °C
Descripción	Mezcal perfecta de grasas y aceites, logran de la Margarina T emazcal Hojaldre excelente plasticidad y funcionalidad para lograr eficiente incorporación en la pasta y gran volumen en el pan, especial para panificación. Para la producción de pan de hojaldre, orejas, banderillas y algunas otras aplicaciones.
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 Nutricional

Valor nutrimental por c/100gr.

Contenido Energético	2525 KJ	594 Kcal
Proteína	0 g	
Grasa	66 g	
Grasa Saturada	30 g	
Carbohidratos	0 g	
Azúcares	0 g	
Fibra Dietética	0 g	
Sodio	210 mg	

