

Специализированные маргарины EF Professional



Маргарин EFKO FOOD Professional для выпечки 82%



Маргарин EFKO FOOD Professional для выпечки

Преимущества

- Превосходный внешний вид и сливочный вкус готовых изделий
- Высокая аэрирующая способность для создания воздушной текстуры теста
- Обеспечивает создание устойчивых эмульсий с рецептурными компонентами

Идеально подходит

- Для сдобного теста
- Для бисквитного теста
- Для песочного теста

Состав:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, соль, сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислитель концентрат смеси токоферолов

Пищевая ценность:

жиры – 82,0 г, углеводы – 0,1 г

Энергетическая ценность:

3040 кДж / 740 ккал

Логистическая информация:

Артикул	Наименование	Ед. упаковка, масса	Групповая упаковка, кол-во	ШК ед. упаковки	ШК групповой упаковки
16176	Маргарин марки МТ EFKO FOOD Professional для выпечки 82%	Короб 10 кг	Короб из гофрокартона (1 шт.)	-	14650070607802

Срок годности и условия хранения:

при температуре от минус 20 °С до плюс 20 °С включительно - 12 месяцев. Хранить при относительной влажности воздуха не более 75 %

Маргарин EFKO FOOD Professional для кремов 82%



Маргарин EFKO FOOD Professional для крема

Преимущества

- Высокая аэрирующая способность для создания воздушных кремов
- Превосходный внешний вид и сливочный вкус
- Обеспечивает стабильную форму и нежную текстуру готового крема

Идеально подходит

- Рецептура, разработанная специально для изделий, требующих исключительной аэрации при взбивании
- Для создания воздушных и в то же время устойчивых кремов и суфле

Состав:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфа-токоферол

Пищевая ценность:

жиры – 82,0 г, углеводы – 0,1 г

Энергетическая ценность:

3040 кДж / 740 ккал

Логистическая информация:

Артикул	Наименование	Ед. упаковка, масса	Групповая упаковка, кол-во	ШК ед. упаковки	ШК групповой упаковки
16178	Маргарин марки МТК EFKO FOOD Professional для кремов 82%	Короб 10 кг	Короб из гофрокартона (1 шт.)	-	14650070607826

Срок годности и условия хранения:

при температуре от -20 °С до 0 °С включительно – 12 месяцев; при температуре от +1 °С до +18 °С – 9 месяцев. Хранить при относительной влажности воздуха не более 75 %

Маргарин EFKO FOOD Professional для песочного теста 82%



Маргарин EFKO FOOD Professional для песочного теста

Преимущества

- Высокая аэрирующая способность для создания пышной рассыпчатой текстуры
- Превосходный внешний вид и сливочный вкус
- Создает устойчивые эмульсии при взбивании

Идеально подходит

- Для изделий из песочного теста: тартов, курабье, кексов
- Для изделий, требующих взбивания маргарина с рецептурными ингредиентами

Состав:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, полиоксиэтиленсорбитан моноолеат, моно- и диглицериды жирных кислот, соль, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислитель концентрат смеси токоферолов

Пищевая ценность:

жиры – 82,0 г, углеводы – 0,1 г

Энергетическая ценность:

3040 кДж / 740 ккал

Логистическая информация:

Артикул	Наименование	Ед. упаковка, масса	Групповая упаковка, кол-во	ШК ед. упаковки	ШК групповой упаковки
16179	Маргарин марки МТ EFKO FOOD Professional для песочного теста 82% 10кг	Короб 10 кг	Короб из гофрокартона (1 шт.)	-	14650070607819

Срок годности и условия хранения:

при температуре от минус 20 °С до 0 °С включительно - 12 месяцев. Хранить при относительной влажности воздуха не более 75 %

Маргарин EFKO FOOD Professional для слоеного теста 82%



**Маргарин EFKO FOOD
Professional для слоеного
теста**

Преимущества

- Широкий диапазон рабочих температур
- Равномерные пышные слои готовых изделий
- Высокая пластичность
- Превосходный внешний вид и сливочный вкус готовых изделий

Идеально подходит

- Для слоеного дрожжевого теста
- Для слоеного бездрожжевого теста
- Для замороженных слоеных полуфабрикатов

Состав:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соевый лецитин; соль, сахар, консервант сорбат калия, краситель бета-каротин, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфа-токоферол

Пищевая ценность:

жиры – 82,0 г, углеводы – 0,1 г

Энергетическая ценность:

3040 кДж / 740 ккал

Логистическая информация:

Артикул	Наименование	Ед. упаковка, масса	Групповая упаковка, кол-во	ШК ед. упаковки	ШК групповой упаковки
16177	Маргарин марки МТС EFKO FOOD Professional для слоеного теста 82% 10кг	Короб 10 кг	Короб из гофрокартона (1 шт.)	-	14650070607833

Срок годности и условия хранения:

при температуре от минус 20 °С до 0 °С включительно - 24 месяца, от 0 °С до плюс 10 °С включительно - 20 месяцев, от плюс 10 °С до плюс 20 °С включительно - 12 месяцев. Хранить при относительной влажности воздуха не более 75 %