

# POUR LES VRAIS PROS.

Huiles et graisses pour les chefs de cuisine.



sans  
huile de palme



## MARGARINE UNIVERSELLE

Margarine universelle idéale pour la cuisine chaude et froide, pour tartiner, rôtir, cuisiner, utiliser en pâtisserie et rectifier l'assaisonnement.

POUR LES VRAIS PROFESSIONNELS

# BELFINA

Swiss  
made





## MARGARINE UNIVERSELLE

**Utilisation:** idéale pour rôtir doucement, cuire à l'étuvée, utiliser en pâtisserie, rectifier l'assaisonnement. Convient également pour être travaillée ou tartinée. Se prête à la cuisine chaude et froide. Légèrement aromatisée.

**Ingrédients:** graisse de coco hydrogénée, huile de colza (28 %), eau, graisse de coco, huile de colza hydrogénée (8 %), émulsifiants (E471 d'huile de colza hydrogénée, E472c d'huile de tournesol), sel comestible non iodé, acidifiant (acide citrique), colorant (beta-carotène naturel), arômes.

**Description:** margarine végétale universelle sans huile de palme. Les arômes innovants permettent d'unir le comportement de fusion et la capacité d'inclusion d'air avec une texture et une structure parfaites. Cela garantit la saveur délicate et durable, autant pour la margarine que pour les produits finis.

### Données logistiques

Contenance:	2.5 kg
Emballage:	barre
Réf. Nutriswiss:	126943
Code EAN:	7640119572376
Unité de livraison:	4 x 2.5 kg
Réf. Nutriswiss:	126943
Code EAN:	7640119572383
Nombre UT/couche:	8 cartons
Nombre UT/pal.:	56 cartons

#### Margarine universelle idéale:

- pour la pâtisserie répondant aux plus hautes exigences
- convient particulièrement pour tartiner
- pour cuisiner en obtenant un délicieux arôme
- pour rôtir des produits de grande qualité
- pour rectifier l'assaisonnement de sauces



sans  
huile de palme



## POUR LES VRAIS PROS.

Huiles et graisses pour les chefs de cuisine.

# BELFINA