



Linha Profissional



MARGARINA FOLHADOS E CROISSANTS

Bloco 2kg e Placa 2kg em embalagem **FLOW PACK**

Com **SINA** RENDE MAIS



MAIS PRATICIDADE!

Separe a quantidade a ser usada, coloque a lâmina diretamente sobre a massa sem nenhuma manipulação e comece a laminar.



Economia de tempo, facilita o preparo da massa;



Permite produzir diversas receitas diferentes, sendo folhadas e semi folhadas;



Produto requintado, diferenciado e com ótimo custo benefício;



Excelente rendimento, Lucro garantido! Alto potencial de giro;

Novidade!



Produto

- ✓ Proporciona ao produto final camadas bem definidas, crocantes, sequinhas e excelente volume;
- ✓ Fácil para laminar, com ótima espalhabilidade e ampla plasticidade;
- ✓ Menor tempo de preparo da massa, pois resiste a maior número de dobras;
- ✓ Cresce em 4 vezes ou mais o tamanho inicial da massa;
- ✓ Não contém glúten; 80% lipídios.

Embalagem

- ✓ Embalagem selada! Mantém a plasticidade e facilita a manipulação, pois mantém a cristalização original;
- ✓ Conserva a qualidade, higiene do produto, além de evitar o desperdício.

Aplicações

- ✓ Ideal para o preparo de folhados e semi-folhados como, vol-au-vent, mil folhas, palmier e croissants doces e salgados;
- ✓ Realça o sabor dos recheios.

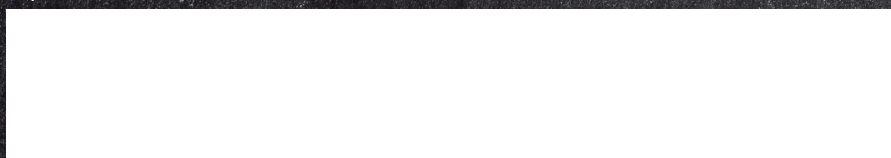
Ficha técnica

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN	NCM	PALETIZAÇÃO
50010173	Margarina 80% - Folhados e Croissants - Bloco	Caixa com 6 Blocos de 2kg	7898947056586	17898947056583	15171000	104 Caixas Lastro:13 / Altura:8
50010174	Margarina 80% - Folhados e Croissants - Placa	Caixa com 6 Placas de 2kg	7898621560187	17898621560184	15171000	80 Caixas Lastro:10 / Altura:8

Temperatura: manter resfriado entre 5°C e 16°C. **Validade:** 180 dias. **Após aberto, consumir em até 30 dias.**



Representante



11. 3149-6900
www.sina.ind.br
vendas@sina.ind.br

