

# MARGARINAS ESPECIAIS E USO GERAL

Sachês 1,01 kg



**Cremosas e macias, porém firmes na medida! Fáceis de manipular, não grudam durante a aplicação!**





### Margarina Folhados e Croissants • 80% lipídios

- Croissants e massas folhadas com sabor e aroma amanteigado.
- Excelente crocância, esfarela fácil. Camadas sobrepostas e bem definidas.
- Crescimento uniforme: cresce 4 vezes ou mais.
- Consistência firme e cremosa - suporta a sequência de dobras.
- Versátil: prepara folhados e croissants doces e salgados.



### Margarina Bolos, Massas e Cremes • 80% lipídios

- Bolos fofos e úmidos. Maior volume, estrutura uniforme e casca docinha, dourada e crocante.
- Cremes com ótima aeração, aparência firme e aveludada. Não forma grumos nem amolece facilmente.
- Massa flora (tortinha) douradinha, crocante e textura quebradiça. Consistência uniforme e durável.



### Margarina Uso Geral Sem Sal • 80% lipídios

- Excelente desempenho para pães, bolos, biscoitos, pão de queijo, petit fours, massas para salgados e outros.
- Proporciona mais maciez e volume ao produto final.
- Prática e fácil de usar; não gruda nas mãos.
- Aroma e sabor suaves, sem interferir nas receitas.

## Ficha técnica

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN	NCM	PALETIZAÇÃO
50010157	Margarina Folhados e Croissants 80% lipídios - com sal	Caixa com 12 sachês de 1,01 kg	7898947056593	17898947056590	15171000	64 caixas: lastro 8 / alt 8
50010158	Margarina Bolos, Massas e Cremes 80% lipídios	Caixa com 12 sachês de 1,01 kg	7898947056616	17898947056613	15171000	64 caixas: lastro 8 / alt 8
50010093	Margarina Uso Geral 80% lipídios - sem sal	Caixa com 12 sachês de 1,01 kg	7898947056562	17898947056569	15171000	64 caixas: lastro 8 / alt 8

**Armazenagem:** manter em local fresco e seco.

**Validade:** 180 dias. Após aberto, consumir em até 30 dias.



Caixa genérica



Representante



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