

MARGARINAS

50% e 80% de lipídios

Balde 3 kg e 15 kg



Garante volume, sabor e maciez nas receitas.



Características e benefícios

- ✓ Aroma e sabor agradável de manteiga.
- ✓ Proporciona volume uniforme ao produto final.
- ✓ Confere maleabilidade em máquina.
- ✓ Maciez prolongada = maior validade.
- ✓ Garante melhor resistência à temperatura, menor quebra de emulsão.

- **Margarina 80% de lipídios.**

Garante melhor performance x produtos com menor teor de gordura. Ideal para massas em geral (tortas), massa para salgadinho, bolos, biscoitos amanteigados e outros, petit four, base cremes, pães, pão de queijo e outras aplicações.

- **Margarina 50% de lipídios.**

Proporciona boa performance nas aplicações. Ideal para receitas mais simples como pão de queijo, massa para salgadinho e pães macios.

Ficha técnica

CÓDIGO	PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN	NCM	PALETIZAÇÃO
50010043	Margarina 80% de lipídios – sem sal	Balde 15 Kg	7898947056173	**	15171000	64 Baldes Lastró: 16 / Altura:4
50010128	Margarina 80% de lipídios com sal-formulação SUL/SE	Balde 15 Kg	7898947056166	**	15171000	64 Baldes Lastró: 16 / Altura:4
50010019	Margarina 80% de lipídios com sal-formulação N/NE	Balde 15 Kg	7898947056166	**	15171000	64 Baldes Lastró: 16 / Altura:4
50010044	Margarina 50% de lipídios – com sal	Balde 15 Kg	7898947056203	**	15171000	64 Baldes Lastró: 16 / Altura:4
50010160	Margarina 50% de lipídios – com sal	Caixa com 6 Baldes de 3 Kg	7898947056852	17898947056859	15171000	48 Caixas Lastró: 6 / Altura:8

Armazenagem: manter em local fresco e seco, ao abrigo de luz.

Validade: 270 dias. Após aberto, consumir em até 30 dias.



 **sina**
Indústria

Representante



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