

COMPARAISON DE NOS MARGARINES POUR LA PÂTISSERIE



N° d'art. Nom de l'article		INGRÉDIENTS				ASPECT		FONDANT			GOÛT/ODEUR				STABILITÉ/CONSISTANCE			TEXTURE ONCTUEUSE		
		sans huile de palme	sans graisse hydrogénée (=PLT)	arôme naturel	sans arôme	sans colorants	jaune beurre	bon	très bon	délicieux	neutre	de beurre, légèrement fruité	de beurre, légèrement acide	arôme intense de beurre et de noisette	bon	très bon	excellent	bon	très bon	excellent
	2552 Cremona Verda 10%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8240 PLT Verda Margarine pour pâtisserie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8516 PLT Grand'Or Pâtisserie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8027 PLT Cremona	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8034 Cremona Extra 10%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8540 Contissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

NOS MARGARINES POUR LA PÂTISSERIE



CREMONA VERDA 10%

De la graisse de noix de coco délicatement fondante associée à de l'huile de colza locale et un supplément de beurre suisse font de Cremona Verda 10% la star des margarines de pâtisserie.

PLT VERDA MARGARINE POUR PÂTISSERIE

La margarine pour la pâtisserie sans huile de palme séduit par le fait qu'elle fond très rapidement. Avec l'arôme rond et légèrement acide, chaque produit peut être raffiné individuellement.

PLT GRAND'OR PÂTISSERIE

Un arôme authentique de beurre et de noisette – Voici la margarine pour la pâtisserie avec des perles aromatiques uniques en leur genre, pour donner encore plus de saveur à vos produits.

PLT CREMONA

Cette margarine classique et polyvalente séduit par sa texture onctueuse et sa parfaite stabilité.

CREMONA EXTRA 10%

Avec son supplément en beurre, cette margarine pour la pâtisserie donne un arôme incomparable de beurre et de noisette à tous les mets.

CONTISSA

La margarine neutre pour la pâtisserie avec sa texture onctueuse et sa parfaite stabilité rehausse tous les arômes de manière optimale.

