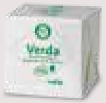
COMPARAISON DE NOS MARGARINES POUR LA PÂTISSERIE

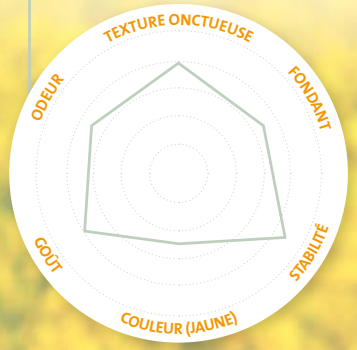
margo

	N° d'art.	Nom de l'article			INGRÉDIENTS: sans huile de palme	INGRÉDIENTS: sans graisse hydrogénée (=PLT)	INGRÉDIENTS: arôme naturel	INGRÉDIENTS: sans arôme	ASPECT: sans colorants	ASPECT: jaune beurre	FONDANT: bon	FONDANT: très bon	FONDANT: délicieux	GOÛT/ODEUR: neutre	GOÛT/ODEUR: de beurre, légèrement fruité	GOÛT/ODEUR: de beurre, légèrement acide	GOÛT/ODEUR: arôme intense de beurre et de noisette	STABILITÉ/CONSISTANCE: bon	STABILITÉ/CONSISTANCE: très bon	STABILITÉ/CONSISTANCE: excellent	TEXTURE ONCTUEUSE: bon	TEXTURE ONCTUEUSE: très bon	TEXTURE ONCTUEUSE: excellent
	2552	Cremona Verda 10 %	UN PRODUIT SUISSE DE QUALITÉ; 10% DE BEURRE	Blocs	x		x		x			x				x			x			x	
	8240	PLT Verda Margarine pour pâtisserie		Blocs	x	x	x		x				x		x			x			x		
	8516	PLT Grand'Or Pâtisserie		Blocs		x			x			x					x	x				x	
	8027	PLT Cremona		Blocs		x	x			x	x					x			x				x
	8034	Cremona Extra 10 %	UN PRODUIT SUISSE DE QUALITÉ; 10% DE BEURRE	Blocs			x			x		x				x				x		x	
	8540	Contissa		Blocs				x	x		x			x					x				x

NOS MARGARINES POUR LA PÂTISSERIE

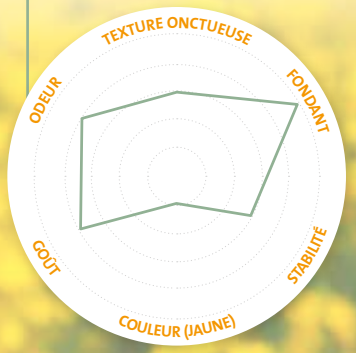
CREMONA VERDA 10 %

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.



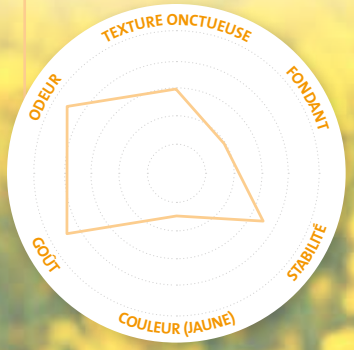
PLT VERDA MARGARINE POUR PÂTISSERIE

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.



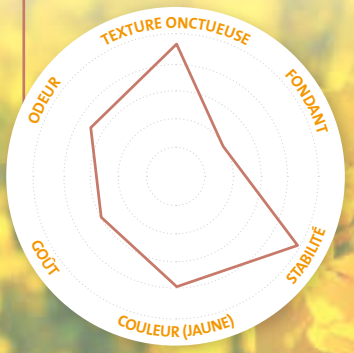
PLT GRAND'OR PÂTISSERIE

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.



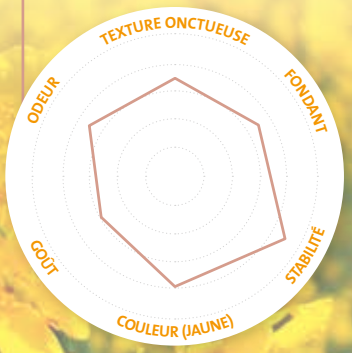
PLT CREMONA

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



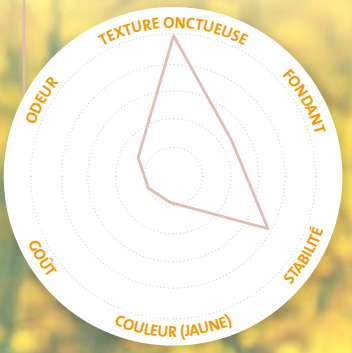
CREMONA EXTRA 10 %

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.



Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER