

Master Gel

Reliable products beyond the expectations



Mélange

MARGARINE & BEURRE


MADE IN ITALY

Mélange

MARGARINE & BEURRE

La gamme Mélange est la solution idéale pour garantir des préparations, combinant la saveur incomparable du beurre et les avantages fonctionnels de l'utilisation d'une margarine végétale.

Master Gel propose deux lignes différentes:

- Melange Gold Plus HB, avec un pourcentage élevé en beurre
- Melange Plus, avec une teneur en beurre équilibrée.

AVANTAGES

Texture	Consistance	Plasticité	Souplesse	Fondant
lisse et homogène sans grains, tâches ni alvéoles.	fermeté équilibrée (mesure de pénétromètre).	malléabilité qui permet à la margarine de s'étirer ou de s'aplatir sans se rompre.	la margarine se prête aux déformations aussi bien à froid qu'à chaud.	à la dégustation, fond rapidement dans la bouche.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Plaque dans un complexe papier imprimé

Poids net : 2 Kg

Dimensions : 340 x 21 x 292 mm

1 carton = 5 plaques

Stockage < 15°C, dans un endroit frais, sec et exempt de poussière.

Eviter les variations de température.

UTILISATION

Application en pâtisserie et viennoiserie :

Sa forme en plaque permet de réaliser aisément la pâte feuilletée par couches successives avec la pâte.



Désignation du Produit	Code	Utilisation	Format	Emballage
MELANGE GOLD PLUS HB CRS/ SF	A402	Croissant, pâte Feuilletée	Plaque de 2 kg	carton de 10 kg
MELANGE PLUS CROISSANT	A403	Croissant, pâte Feuilletée	Plaque de 2 kg	carton de 10 kg



Sans gluten



Sans graisses hydrogénées



Halal

Master Gel
La gamme parfaite

📍 : 6, Rue du Tigre - 22500 Casablanca - Maroc.
☎ : +212 (0) 522 28 66 40 / 📠 : +212 (0) 522 85 65 73
✉ : contact@mastergel.ma
🌐 www.mastergel.ma
📱 /MastergelMaroc

