



**Маргарины, Спрэды
и Меланжи.**

Характеристика маргаринов для слоения:



В отличие от неспециализированных жиров, маргарин для слоеного теста обладает необходимыми свойствами пластичности и непоглощаемости слоями теста, что обуславливает его функциональные характеристики. Введение в рецептуру изделий маргарина для слоеного теста оптимизирует соотношение между жировыми и тестовыми слоями, что позволяет получить высококачественную продукцию, с желаемой пористостью.



Ассортимент:

Melange Plus Sfoglia (Меланж Плюс Сфолья)

Маргарин премиум-класса, для приготовления различных видов слоеного теста. Содержит до 10% сливочного масла. Благодаря применению технологии микрокапсул, готовые изделия имеют ярко выраженный вкус сливочного масла. Свои наилучшие качества проявляет при производстве бездрожжевых слоеных изделий. Гарантирует получение пышных изделий с равномерной пористостью и красивым ярко-золотистым цветом корки. Точка плавления: 41-45 °С. Массовая доля жира 80%.



Ассортимент:

Melange Plus Sfoglia (Меланж Плюс Сфолья)

Описание продукта: растительный маргарин, с частичным содержанием натурального сливочного масла (10%).

Область применения: для изготовления слоеных бездрожжевых и дрожжевых изделий, на различных производствах.

Ингредиенты: растительные масла и жиры (частично гидрогенизированные жиры (пальмовые), масла (соевые, подсолнечные, рапсовые и кукурузные в различных пропорциях), частично гидрогенизированные масла (соевые), жиры (пальмовые)), вода, сливочное масло, соль (0,6%), эмульгаторы (E471, E322 – соевый лецитин), регулятор кислотности (E330), консервант (E202), ароматизаторы, краситель (E160a - β-каротин).



Ассортимент:

Melange Plus VLB (Меланж Плюс ВЛБ)

Маргарин премиум-класса для приготовления дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. Маргарин отличается своей пластичностью, гарантирует получение пышных изделий с равномерной пористостью и красивым ярко-золотистым цветом корки. Благодаря жировой композиции увеличивает сроки свежести готового изделия. Содержит до 5% сливочного масла. Точка плавления: 43-45°C. Массовая доля жира 80%.

Упаковка: 5 пластов по 2 кг, обернутых в фольгу. Картонный короб, масса нетто 10кг.



Ассортимент:

Melange Plus VLB (Меланж Плюс ВЛБ)

Описание продукта: растительный маргарин, с частичным содержанием натурального сливочного масла (5%). Массовая доля жира 80%.

Область применения: универсальный маргарин для изготовления дрожжевых и бездрожжевых изделия в промышленном производстве и для сегмента HoReCa.

Ингредиенты: растительные масла и жиры (частично гидрогенизированные жиры (пальмовые), жиры (пальмовые), масла (соевые, подсолнечные, рапсовые и кукурузные в различных пропорциях)), вода, сливочное масло, соль (0,6%), эмульгаторы (E471, E322 - соевый лецитин), регулятор кислотности (E330), консервант (E202), ароматизаторы, краситель (E160a -β-каротин).



Ассортимент:

Martini Plus Sfoglia (Мартини Плюс Сфолья)

Маргарин, с отличным сочетанием цена/качество, для приготовления различных видов слоеного теста.

Свои наилучшие качества проявляет при производстве бездрожжевых слоеных изделий. Гарантирует получение пышных изделий с равномерной пористостью и красивым ярко-золотистым цветом корки.

*Точка плавления: 42-46°C.
Массовая доля жира 80%.*



Упаковка:

- ✓ Мартини Плюс Сфолья;
- ✓ Меланж Плюс Сфолья;
- ✓ Меланж Плюс ВЛБ;

Картонные коробки по 10кг, в каждой по пять пластов в индивидуальной упаковке по 2кг.



Ассортимент:

Martini Platte Croissant (Мартини Платте Круассан)

Маргарин наиболее подходящий для потоковых производств. Жёлтого цвета. Выпускается двух видов: для бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста.

Гарантирует получение пышных изделий с равномерной пористостью и красивым ярко-золотистым цветом корки.

*Точка плавления: 40-46 и 40-45°C.
Массовая доля жира 80%.*



Картонные коробки по 20кг, в каждой два блока с нарезкой струной по 1кг.

Преимущества:

✓ Маргарин не вытекает при расстойки и остается пластичным при охлаждении между этапами раскатки.

✓ Готовые изделия имеют ярко выраженный вкус и аромат сливочного масла.



✓ Слоеные изделия, приготовленные на основе маргарина с добавлением сливочного масла, при соблюдении технологии приготовления, приобретают в процессе выпечки высокий подъем и четко выраженные слои, легко отделяемые друг от друга.

Наши подразделения :

- **Москва** – тел. +7
(495) 781 99 45
- **Санкт-Петербург**
– тел. +7 (812) 334 95
47
- **Казань** – тел. +7
(843) 202 32 25
- **Новосибирск** –
тел. +7 (383) 209 03 53

Следите за нашими
новостями на
«Facebook»:

<https://www.facebook.com/mastermartinirus/>

