

Margarinas

Credin Cremas

Credin Cremas blanca

Credin Margarina con Mantequilla

Credin Margarina Hojaldre y Croissant.



CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A.
C/ Duran i Reynolds, 9
08192 St. Quirze del Vallés –Barcelona-
www.credin.es
Tel. 93 7102024

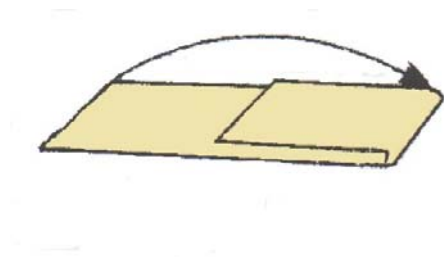
Credin Cremas, Credin Margarina con Mantequilla, Credin Margarina Hojaldre y Croissant.

<u>CREDIN CREMAS:</u>	Margarina de cremas con sabor y olor a mantequilla en bloques de 5 kilos, para cremas de relleno, decoración y pastas de te.	Con emulgentes específicos para ser batida.	
<u>CREDIN CREMAS blanca</u>	Margarina para crema de relleno y decoración de color blanco.	.Con emulgentes específicos para ser batida.	
<u>CREDIN MARGARINA con MANTEQUILLA</u>	Margarina en placas para la elaboración de hojaldre y croissant de gran calidad. Su plasticidad y su bajo punto de fusión le permiten trabajarlas a temperatura ambiente y fundirse al paladar antes de los 35°C	Laminar y plegar con 2 vueltas sencillas y 2 dobles o 3 sencillas y 1 doble	Horno de 200° a 230° C por debajo de esta temperatura puede exudar la margarina en las latas y se enrancia con facilidad.
<u>CREDIN HOJALDRE Y CROISSANT: B y D</u> <u>"B" Blanda todo el año</u> <u>"D" Dura todo el año.</u>	Margarina en placas que por su baja aromatización permite personalizar sus elaboraciones. En piezas saladas no enmascara el sabor de los rellenos	Laminar y plegar con 2 vueltas sencillas y 2 dobles o 3 sencillas y 1 doble	Horno de 200° a 230° C por debajo de esta temperatura puede exudar la margarina en las latas y se enrancia con facilidad.

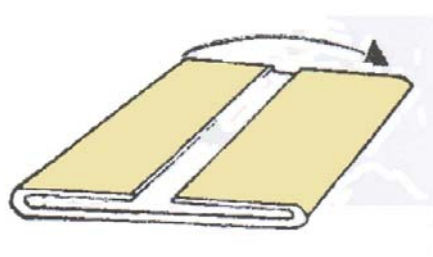
FACTORES CLAVE:

A título indicativo, recomendamos que la temperatura de trabajo para una margarina blanda de Credin, este entre 18° y 21° C y para una margarina dura, entre 22° y 25° C.

Vuelta sencilla = 3 capas



Vuelta doble = 4 capas



CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A.
C/ Duran i Reynalds, 9
08192 St. Quirze del Vallés –Barcelona-
www.credin.es
Tel. 93 7102024