



MARGARINE SOFIA 25G

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et de première qualité.
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant un goût et une texture en bouche idéale.



REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales raffinées et partiellement hydrogénées, eau, produits laitiers, émulsifiant (E471, E322), sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (bêta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 2,5Kg de 10 chapelets de 10 sachets de 25g

Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 30% max
- Matière grasse : 70% mini
- Point de fusion : 40°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : beurre
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
- Il est également conseillé de maintenir la margarine SOFIA dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot



MARGARINE SOFIA 100G

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et de première qualité.
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant un goût et une texture en bouche idéale.



REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales raffinées et partiellement hydrogénées, eau, produits laitiers, émulsifiant (E471, E322), sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (bêta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 4Kg de 4 chapelets de 10 sachets de 100g

Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 30% max
- Matière grasse : 70% mini
- Point de fusion : 40°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : beurre
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
- Il est également conseillé de maintenir la margarine SOFIA dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot



MARGARINE SOFIA PRÉPARATION ALIMENTAIRE

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et animales de première qualité.
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant un goût et une texture en bouche idéale.



REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales raffinées et partiellement hydrogénées, eau, produits laitiers, émulsifiant (E471, E322), sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (béta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 6Kg de 20 plaquettes de 200g

Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 20% max
- Matière grasse : 80% mini
- Point de fusion : 35°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : beurre
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à +8°C max
- Il est également conseillé de maintenir la Préparation Alimentaire SOFIA dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot



MARGARINE SOFIA 1000G

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et de première qualité.
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant un goût et une texture en bouche idéale.



REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales raffinées et partiellement hydrogénées, eau, produits laitiers, émulsifiant (E471, E322), sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (bêta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 6Kg de 6 barquettes de 1000g

Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 30% max
- Matière grasse : 70% mini
- Point de fusion : 40°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : beurre
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
- Il est également conseillé de maintenir la margarine SOFIA dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot



MARGARINE SOFIA OPÉRCULÉ

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et de première qualité.
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant un goût et une texture en bouche idéale.



REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales raffinées et partiellement hydrogénées, eau, produits laitiers, émulsifiant (E471, E322), sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (bêta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 6Kg de 12 pots de 500g

Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 30% max
- Matière grasse : 70% mini
- Point de fusion : 40°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : beurre
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
- Il est également conseillé de maintenir la margarine SOFIA dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot



MARGARINE SOFIA 2,5KG

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et de première qualité.
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant un goût et une texture en bouche idéale.



Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 30% max
- Matière grasse : 70% mini
- Point de fusion : 40°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : beurre
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
- Il est également conseillé de maintenir la margarine SOFIA dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot

REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales raffinées et partiellement hydrogénées, eau, produits laitiers, émulsifiant (E471, E322), sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (bêta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 10Kg de 4 barquettes de 2,5kg



MARGARINE SOFIA 5KG

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et de première qualité.
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant un goût et une texture en bouche idéale.



REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales raffinées et partiellement hydrogénées, eau, produits laitiers, émulsifiant (E471, E322), sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (bêta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 20Kg de 4 barquettes de 5kg

Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 30% max
- Matière grasse : 70% mini
- Point de fusion : 40°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : beurre
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
- Il est également conseillé de maintenir la margarine SOFIA dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot