



Arte Margueritte Multiusos

Margarina multipropósito de alta plasticidad y excelente calidad; por su fácil incorporación logra una buena homogeneización de los ingredientes adicionados en el amasado, obteniendo un producto con alto rendimiento, retención de humedad y buena textura en la miga.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

- ☁ Contenido graso del 69% mínimo.
- ☁ Punto de fusión clima frío 38°C-39.5°C
- ☁ Punto de fusión clima cálido 40°C - 42°C.
- ☁ Índice de Yodo (gr Y / 100 gr) Clima frío 47 - 50 Clima Cálido (D) : 41 - 43
- ☁ Acidez como oleico % (m/m) 0.5 Max
- ☁ Índice de Peróxido (m-eq O2/ Kg) 1 Max

USOS

Elaboración de todo tipo de productos de panadería de alta calidad, especialmente en galletería, bizcochería y repostería. Siendo también muy útil su uso en la cocina para la preparación de salsas y aderezos en sustitución de la mantequilla.

PRESENTACIÓN

Caja por 15 Kg de Contenido Neto.

ALMACENAMIENTO

- ☁ Apile como máximo 5 cajas.
- ☁ No apile directamente sobre el piso sino sobre estibas
- ☁ Almacenar en un lugar limpio, fresco, seco y libre de malos olores.
- ☁ Almacenar a temperatura de 25° máximo.
- ☁ Utilizar el producto en su orden de recibo para asegurar su rotación

Vida Útil

6 meses a partir
de la fecha de
empaque

OFICINA PRINCIPAL

Carrera 34A 3-63 Bogotá, Colombia

TELÉFONOS

PBX. +57 (1) 2778000

Whatsapp: (+57) 310 8811772

PÁGINA WEB

www.artepan.com.co/

EMAIL

clientes@artepan.com.co


ArtePan®

Artepan2003 

Artepan2003 

Artepan SAS 

@ArtepanSAS 



ArteMarguerite Multipurpose

Multipurpose margarine of high plasticity and excellent quality. As it is easy to incorporate, it achieves a good homogenization of all the ingredients added in the kneading, obtaining a finished product with high performance, moisture retention and good texture in the crumb.

PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS

- ☁ Fat content of 69% minimum.
- ☁ Cold climate slip melting point 38°C-39.5°C
- ☁ Hot climate slip melting point 40°C - 42°C
- ☁ Iodine value (gr Y / 100 gr) Cold climate 47 - 50 Hot climate : 41 - 43
- ☁ Free fatty acids % (m/m) 0.5 Max
- ☁ Peroxide value (m-eq O₂/ Kg) 1 Max

USES

Manufacture of all kinds of high quality bakery products, especially in biscuits and pastries. With great performance in the kitchen for the preparation of sauces and dressings to replace butter.

PRESENTATION

Presentation Box 15 kg

STORAGE

- ☁ Stack up to 5 boxes.
- ☁ Do not stack directly on the floor but on pallets.
- ☁ Store in a clean, cool, dry and odor-free place.
- ☁ Store at a maximum temperature of 25°C.
- ☁ Use the product in your receipt order to ensure its rotation

Useful life

6 months from
packing date

HEAD OFFICE

Carrera 34A 3-63 Bogotá, Colombia

PHONE NUMBER

PBX. +57 (1) 2778000

Whatsapp: (+57) 310 4823214

CORPORATE WEBSITE

www.artepan.com.co/

EMAIL

clientes@artepan.com.co


ArtePan

Artepan2003 

Artepan2003 

Artepan SAS 

@ArtepanSAS 