Santa María® OLEOFINOS

Grasa emulsificada para panificación

SANTA MARÍA OLEOFINOS® GRASA EMULSIFICADA PARA PANIFICACIÓN.

Descripción del producto

Santa María Oleofinos® es una grasa emulsificada para la elaboración de masas en la industria de la panificación y/o galletería. Ideal para pan fino y hojaldre.

Ingredientes

Aceite de palma y sus fracciones.

Aplicaciones

- Repostería.
- Pan fino.
- Hojaldre.

Características

- Grasa saludable.
- 100% vegetal.
- Sin hidrogenar.
- Libre de ácidos grasos trans.
- Sin colesterol.
- Libre de olores o sabores desagradables.

Cualidades adicionales

Esta grasa proporciona una **excelente plasticidad y rendimiento**. Misma funcionalidad que una margarina a menor costo, con la ventaja, de que **no requiere refrigeración** (conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco). Por estas ventajas, **se puede utilizar para la elaboración de pan fino y hojaldre.**
Menor aporte calórico en comparación con otras grasas tradicionales similares.

Vida útil

6 meses a partir de la fecha de elaboración.

Industria

Alimentaria.

Presentación

Caja de 24 kg.

40 AÑOS OLEOFINOS CREANDO SOLUCIONES SATISFACTORIAS

OLEOFINOS®

ALIMÉNTATE SANAMENTE

Santa María®
OLEOFINOS

Grasa emulsificada para panificación

- *Excelente plasticidad y rendimiento*
- *No requiere refrigeración.*
- *Se puede utilizar para la elaboración de pan fino y hojaldre.*

Nuestras Certificaciones

GlobalSTD FSSC 22000 SYSTEM CERTIFIED · CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL RSPO MIXED · Halal Certification Services HALAL CERTIFIED · INDUSTRIA LIMPIA · Enabling responsible supply chains Sedex

Síguenos

Oleofinos · @oleofinos

www.oleofinos.com.mx • 01 800 822 4035

PLANTA ZAPOPAN
Francisco Montejano Palacios #25
Col. La Venta del Astillero
Zapopan, Jalisco C.P. 45221
Tel. (33) 3777.4800

PLANTA CHINAMECA
Ignacio M. Altamirano #219
Col. Maseca
Chinameca, Veracruz C.P. 95980
Tel. (922) 225.0590

40 AÑOS · OLEOFINOS CREANDO SOLUCIONES SALUDABLES

OLEOFINOS®

Lo mejor de la naturaleza para los mejores productos