

# HF Margarini

*Visok kvalitet za sve namene*



  
**Puratos**  
Pouzdan partner u razvoju

## Argenta Pastry Plate/Blok HF

Sadržaj masnoća 80%.

**Margarin koji se preporučuje u proizvodnji beskvasnog i kvasnog, lisnatog peciva. Margarin u bloku se preporučuje za korišćenje u pogonima koji imaju prese za margarin.**

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ ) udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci.



Pakovanje:  
Kartonska kutija 10 kg. (Blok 2 x 5 kg, Plate 5 x 2 kg)



## Aristo Primeur Croissant HF

Sadržaj masnoća 80%.

**Margarin nove generacije, koji se zbog pojačane arome butera preporučuje za proizvodnju kvasnih lisnatih proizvoda (kroasana i danskog peciva)**

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ ) udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci



Pakovanje:  
Kartonska kutija 10 kg. (Blok 2 x 5 kg)



## Argenta Croissant HF

Sadržaj masnoća 80%.

**Margarin koji se koristi u proizvodnji kvasnog lisnatog peciva.**

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ ) udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci



Pakovanje:  
Kartonska kutija 10 kg. (Blok 2 x 5 kg)



## Argenta Cake HF

Sadržaj masnoća 80%.

**Margarin koji se koristi u konditorskoj industriji i poslastičarstvu.**

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ ) udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci



Pakovanje:  
Kartonska kutija 10 kg. (Blok 2 x 5 kg)



## Aristo Primeur Crema HF

Sadržaj masnoća 80%.

**Margarin za proizvodnju različitih vrsta kremova u konditorskoj industriji i poslastičarstvu.**

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ ) udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci



Pakovanje:  
Kartonska kutija 10 kg. (Blok 2 x 5 kg)



## Argenta Soft HF

Sadržaj masnoća 80%.

**Margarin koji se koristi u konditorskoj industriji i poslastičarstvu, a može se dodavati i direktno u zames.**

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ ) udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci



Pakovanje:  
Kartonska kutija 10 kg.



## Argenta Soft + HF

Sadržaj masnoća 80%.

**Margarin za pekarsku industriju.  
Dodaje se u zames.**

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Skladištenje Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ )  
udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci.



Pakovanje:  
Kartonska kutija 10 kg.



## Aloha Pastry Plate HF

Sadržaj masnoća 70%.

**Margarinski namaz za lisnata testa.**

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Skladištenje Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ )  
udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci



Pakovanje:  
Kartonska kutija 10 kg. (Plate 5 x 2 kg)



## Biljne masti HF

Različite tačke topljenja u zavisnosti od sezone (zimski i letnji meseci)

- 32/34

- 34/36

- 36/38

Biljne masti najčešće se koriste za burek,  
a mogu se koristiti i u proizvodnji keksa kao i za prženje.

Sadržaj trans masnih kiselina  $\leq 2\%$

Čuvati na suvom i hladnom mestu ( $15^{\circ}$ –  $20^{\circ}\text{C}$ )

udaljenom od direktne svetlosti i uticaja stranih mirisa.

Rok trajanja 6 meseci



Pakovanje:  
Kartonska kutija 20 kg.

