



St-Allery
REVOLUTION

LA MEJOR ALTERNATIVA A LA MANTEQUILLA

 Vandemoortele


martí
Tu Proveedor de Confianza



LA REVOLUCIÓN DE LA PASTELERÍA

St. Allery Revolution es el mejor sustituto de la mantequilla. Con multitud de aplicaciones, ha sido una verdadera innovación en el mercado ya que ofrece la alternativa más parecida a la mantequilla que hasta la fecha no existía. Así lo demuestran sus características principales: materia grasa con mantequilla, un punto de fusión idéntico al de la mantequilla, sin grasas hidrogenadas, un máximo de 2% de grasa trans, más saludable que la mantequilla porque contiene un menor porcentaje de grasas saturadas y se trabaja exactamente como la mantequilla en temperatura baja. St. Allery Revolution apoya la producción de palma sostenible al tener los créditos RSPO.

VENTAJAS DE ST. ALLERY REVOLUTION BLOQUE DE 2,5 KG

- Más cómodo y práctico para el obrador pequeño ya que contiene 4 bloques de 2,5 kg

VENTAJAS DE ST. ALLERY REVOLUTION BIB DE 10 KG

- Formato más práctico en Bag in box para satisfacer las necesidades de los obradores de volumen

VENTAJAS DE ST. ALLERY REVOLUTION PLACA DE 2 KG

- Laminado perfecto recién salida de la nevera
- Tiene una excelente plasticidad y fácil laminado, ahorrando tiempo de elaboración
- Da un desarrollo alveolar óptimo y regular, además de una textura crujiente al croissant
- Aporta un intenso sabor a mantequilla a todas las piezas finales

Marca	Producto	Unidad por caja
ST. ALLERY REVOLUTION		4 BLOQUES DE 2,5 KG


martí
 Tu Proveedor de Confianza

Telf.: 93 465 75 20
 Whatsapp: 683 111 201
 e-mail: comercial@martisa.com
 www.martisa.com



Martí S.A. - Badalona:
 Avda. Conflent, 72 Nave
 08915 Badalona (Barcelona)

Martí S.A. - Cornellà:
 Passeig Ferrocarrils Catalans, 237
 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelo)