

Lo más esperado de  
Hojaldambar:

**¡la margarina!**  
en placa



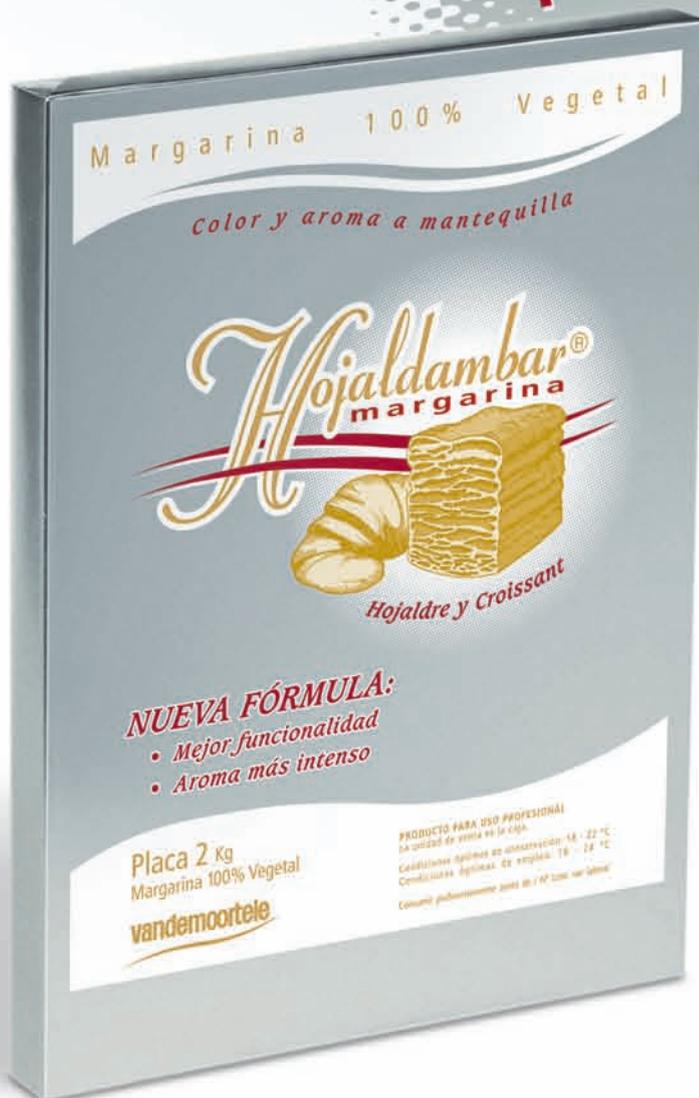
**vandemoortele**

# La nueva margarina

Le presentamos lo último que le faltaba a la familia Hojaldambar, y que mucho más, con una **fórmula** completamente nueva, desarrollada por Vandemoortele.

Hojaldambar Margarina es la base perfecta para elaborar la pastelería actual. Por su **plasticidad** y facilidad de integración con el resto de ingredientes. Por eso es el mejor **pro**

**¡NUEVA!**



# Hojaldambar

Calidad Vandemoortele

Las cualidades que apasionan a

- Buena funcionalidad.
- Intenso aroma a mantequilla.
- Textura maleable, que facilita el trabajo.
- Desarrollo regular a lo largo del tiempo.
- Se presenta en el formato más práctico.

Calidad y funcionalidad para usarla

# a de Vandemoortele

chos artesanos pasteleros estaban esperando: una *margarina 100% vegetal*,  
demooortele pensando específicamente en el profesional de hoy.

al. Por su *funcionalidad*, que se ajusta a cualquier necesidad del profesional.  
or su delicioso *aroma y sabor*. Y porque garantiza la tranquilidad de elaborar  
oducto final.

**Hojaldambar®**  
**margarina**

e, calidad Hojaldambar

al profesional:

lla.  
ita el amasado.  
o de la cocción.  
más práctico: placas de 2 kg.

ted. Aroma y sabor para sus clientes.



# Hojaldambar



PRODUCTO	CÓDIGO	FORMATO	Kg. / CAJA
<b>Margarina</b> Hojaldre y Croissant	411513	Placa 2 kg	10 kg
<b>Grasa anhidra</b> B-90 Placa	406960	Placa 2 kg	10 kg
<b>Grasa anhidra</b> B-90 Bloque	402666	Bloque 5 kg	20 kg
<b>Grasa anhidra</b> B-59	402664	Bloque 5 kg	20 kg
<b>Grasa anhidra</b> Extra	405748	Bloque 1 kg	20 kg

¡NUEVA!

**vandemoortele**