Ambar Supreme

La nueva pastelería artesana

Soluciones para el profesional

Soluciones para el profesional

La gama de margarinas 100% vegetales que garantiza al artesano de la pastelería la satisfacción de cubrir todas las necesidades del día a día, con productos de máxima calidad.

1

Buena textura inicial

Una esmerada selección de aceites refinados —100% vegetales y muy ligeros— combinados en la proporción ideal, hacen de Ambar Supreme una solución de alta calidad en su día a día, con un **fácil manejo desde la primera toma de contacto con el producto.**

2

Buena plasticidad y excelente laminado

La excelente plasticidad e inigualable textura de Ambar Supreme se basan en la selección de las mejores materias grasas y en un experto proceso de elaboración, que facilitan el trabajo del artesano. Nos complace ponerla ahora en las mejores manos posibles: las suyas.

3

Comportamiento estable durante el proceso de cocción: buen desarrollo y regularidad de las piezas

Ambar Supreme asegura un gran desarrollo y regularidad en la pieza final, garantizando un producto de textura ligera y con una excelente presencia. Ambar Supreme es el máximo exponente de la nueva pastelería artesana.

4

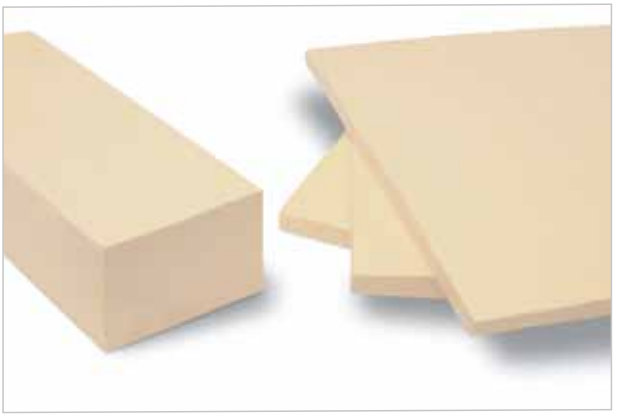
Aroma fresco e irresistible

El delicioso y fresco aroma de Ambar Supreme se aprecia tanto en la margarina como en la pieza final. Y lo mismo sucede con su extraordinario sabor. Dos características que convertirán sus elaboraciones en piezas absolutamente irresistibles para sus clientes.

5

Los formatos más prácticos

Ambar Supreme se presenta en los formatos más convenientes y prácticos: mini bloques de 2,5 Kg. (cajas de 10 Kg.) y placas de 2 Kg. (cajas de 12 Kg.). Resultado del mejor saber hacer, Ambar Supreme es la culminación de años de experiencia y dedicación de nuestros técnicos.



Ambar Supreme

La nueva pastelería artesana

Además, Ambar Supreme le ofrece las mejores aplicaciones

Las diferentes aplicaciones de Ambar Supreme le garantizan la regularidad de las piezas y el desarrollo final, unas estructuras ligeras, y el máximo sabor.

Ambar Supreme Cremas

- Sus propiedades facilitan el trabajo y posibilitan su combinación con el resto de ingredientes necesarios para crear la pieza final.
- Los productos acabados están dotados de una finura excepcional, una textura ligera y regular, y resultan muy esponjosos.
- Durante la cocción, aporta un excelente color a la pieza final.

Ref.: 406250 – bloque 2,5 kg / caja 10 kg

Ambar Supreme Croissant

- Ofrece formatos muy cómodos para añadir al plastón, facilitando la laminación: ideal para la elaboración de bollería de alta calidad.
- Aporta un agradable color y un fresco aroma que deleitará a los mejores paladares.

Ref.: 406254 – placa 2 kg / caja 12 kg

Ref.: 406252 – bloque 2,5 kg / caja 10 kg

Ambar Supreme Hojaldre

- Su buena textura inicial y excelente plasticidad facilitan el trabajo del artesano en su día a día.
- Permite obtener masas hojaldradas regulares, con un desarrollo envidiable y una finura gustativa muy valorada actualmente en el mercado.

Ref.: 406253 – placa 2 kg / caja 12 kg

Ref.: 406251 – bloque 2,5 kg / caja 10 kg

La nueva pastelería artesana

vandemoortele

Vandemoortele Ibérica S.A. Sant Martí de l'Erm, 1, planta 5ª - 08960 Sant Just Desvern (Barcelona). Tel. 93 499 98 00 / Fax 93 499 98 11.
www.vandemoortele.es