

# vandemoortele

## Estas elaboraciones



## son la revolución de la pastelería.

# Porque...

- Tienen el color dorado y la textura crujiente propios de la mantequilla.
- Desprenden un delicioso aroma natural a mantequilla.
- Saben a mantequilla.
- Su punto de fusión en boca es similar al de la mantequilla.
- Se elaboran del mismo modo que con mantequilla.

**¡PERO NO ESTÁN HECHAS  
CON MANTEQUILLA!**

# Y además...

- Su perfil nutricional es excelente:
  - Sin grasas hidrogenadas.
  - Menos del 2% de ácidos grasos trans.
- Su precio es...
  - Inferior a si estuvieran elaboradas con mantequilla, aportando mayor rentabilidad a su negocio.
  - Más estable a lo largo del año.

**¡PERO TAMPOCO ESTÁN  
ELABORADAS CON  
MARGARINA!**

**Entonces,  
¿cómo están hechas?**

Con

St-Allery®



La mejor alternativa  
a la mantequilla.



# Vandemoortele ha creado para usted algo único. St. Allery REVOLUTION

El Centro de I+D de Vandemoortele trabaja permanentemente con el objetivo de ofrecer al artesano –y a sus clientes– productos saludables, de gran sabor y funcionalidad, y sostenibles medioambientalmente.

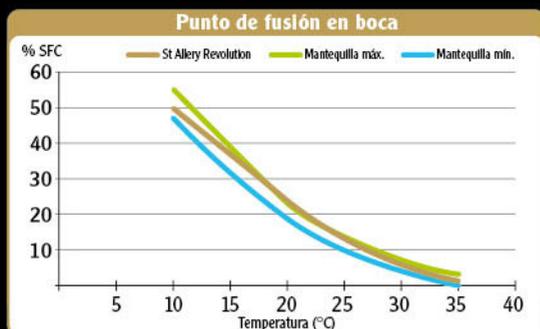
Ahora, su capacidad de innovación y creatividad ha alcanzado el punto culminante con el desarrollo de St. Allery Revolution. Un producto 100% revolucionario, que se erige en la **alternativa definitiva a la mantequilla**.

## Características técnicas:

- Temperatura óptima de almacenamiento: entre 5-18 °C.
- Temperaturas óptimas de trabajo:



- Curva de sólidos y punto de fusión en boca:



SFC: Contenido de grasa sólida

- Vida útil: 5 meses



✓ no hydrogenated fats



## ¡Tendrá que probarlo para creerlo!

# St-Allery®



## La mejor alternativa a la mantequilla

Producto	Código	Formato	kg / caja
St Allery Revolution	412266	Caja 10 kg (bag in box)	10 kg



### 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](http://www.vandemoortele.es)