



GOLD CUP® PRESENTA

ONE TEXTURE

La libertad de crear a cualquier temperatura sin compromiso





En invierno, la margarina es una piedra. Me cuesta horrores trabajarla y pierdo un tiempo precioso sólo para empezar.

En verano, es otra historia: se me deshace. Mi obrador no tiene temperatura controlada y no sé dónde almacenarla.

El calor la destroza: se cuartea, se rompe, no funciona como debería.

Nunca sé qué esperar: ¿Hoy funcionará o volveré a tener problemas?

No hay consistencia.

Otro día, otro plastón arruinado.

Otro hojaldre que no sube.

Otra incidencia.

¿Te suena?



doble aplicación croissant & hojaldre

NUEVA
GOLD CUP
ONE TEXTURE

'1 textura' porque mantiene la misma consistencia a cualquier temperatura



aroma equilibrado

NUEVA GOLD CUP ONE TEXTURE



'1 textura' porque mantiene la misma consistencia a cualquier temperatura

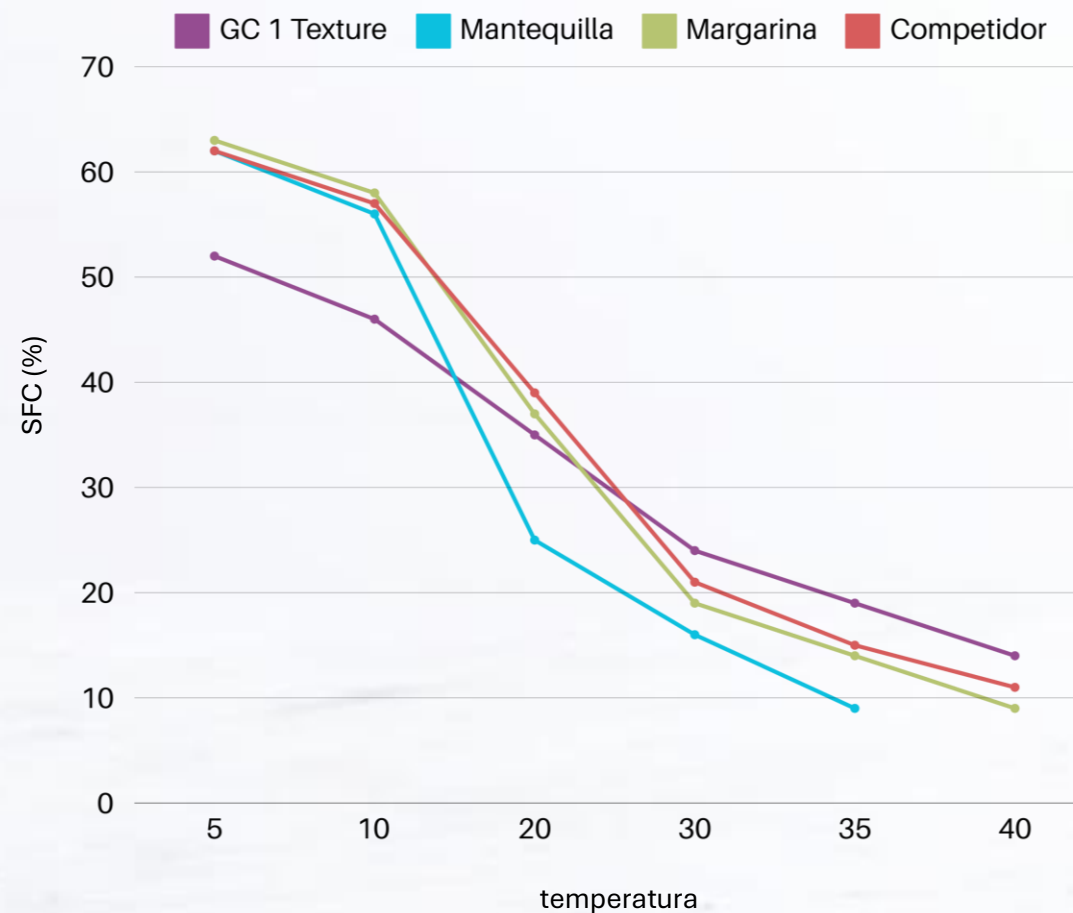
Misma receta todo el año, sin cambio de fusión estacional. Para obradores sin temperatura controlada.

Permite un trabajo perfecto en cualquier momento, ya sea usándola recién salida de la nevera, en temperaturas muy bajas o en ambientes muy cálidos.

SUGERENCIA DE USO

Puedes utilizarla recién salida de la nevera (4-5°C) y hasta en altas temperaturas (30°C)

Comparativa perfil de sólidos





doble aplicación croissant & hojaldre

NUEVA
GOLD CUP
ONE TEXTURE

'1 textura' porque mantiene la misma consistencia a cualquier temperatura



aroma equilibrado



doble aplicación croissant & hojaldre

NUEVA
GOLD CUP
ONE TEXTURE



NUEVA

GOLD CUP ONE TEXTURE



doble aplicación croissant & hojaldre

DESARROLLO Y ALVEOLADO REGULAR EN TODAS TUS CREACIONES.

- Recomendado para masas laminadas tanto de hojaldre como de croissant.
- Consigue elaboraciones uniformes en color y tamaño.

· **Hojaldres perfectos**

Desarrollo alto en todas las épocas del año, siendo superior a la competencia en invierno.

· **Laminado óptimo**

Plástica y flexible a temperaturas bajas.

No se pega ni libera aceite en altas temperaturas.

Sin necesidad de atemperar.





doble aplicación croissant & hojaldre

NUEVA
GOLD CUP
ONE TEXTURE

'1 textura' porque mantiene la misma consistencia a cualquier temperatura



aroma equilibrado

NUEVA

GOLD CUP ONE TEXTURE

aroma equilibrado

USO

En crudo

INTENSO

COCCIÓN

En horno

IRRESISTIBLE

DEGUSTACIÓN

En producto acabado

SUTIL

SABOR A MANTEQUILLA FRESCA

- En crudo, aroma intenso y agradable, lácteo y a la vez avainillado.
- En el horno, desprende un aroma irresistible durante la cocción.
- Una vez horneada, ofrece un sabor equilibrado que realza el protagonismo de los rellenos de tus elaboraciones.





doble aplicación croissant & hojaldre

NUEVA
GOLD CUP
ONE TEXTURE

'1 textura' porque mantiene la misma consistencia a cualquier temperatura



aroma equilibrado



NUEVA GOLD CUP ONE TEXTURE

Envase protector de aluminio para garantizar una mejor protección en temperaturas adversas



NOMBRE Margarina Gold Cup One Texture

ART 416899

CAJA 6 placas de 2kgs

CAJAS POR PALLET 660 kgs (55 cajas)

FÁBRICA Santa Perpetua

VIDA ÚTIL 6 meses

ALMACENAMIENTO 15-20°C, seco y oscuro

Cómodo abre fácil



Etiqueta info variable lateral con 6 idiomas

La gama GOLD CUP® te permite crear todo tipo de piezas de bollería y pastelería vegana y sin gluten, con un desarrollo y plasticidad óptimos incluso en altas temperaturas.



Consigue excelentes resultados con un delicioso aroma a mantequilla para resultados irresistibles.





**VANDEMOORTELE EUROPE NV,
SUCURSAL EN ESPAÑA**

C/ Sant Martí de l'Erm, 1 Planta 5 08960 Sant Just Desvern, Barcelona
Telf. 93 499 98 00

Síguenos en   Vandemoortele Artesanos