



MARGARINA CLASSIC

- ✓ Sem gorduras hidrogenadas
- ✓ Teor de Ácidos Gordos Trans inferior a 2% (TFA <2%)
- ✓ Margarina com certificação RSPO

- Classic Folhados Placas
- Classic Croissant Placas
- Classic Bolo-Rei



Porquê usar **Margarina Classic** no fabrico de produtos alimentares?

A utilização de margarina:

- ✓ sem gorduras hidrogenadas
- ✓ com baixo teor de ácidos gordos trans (<2%)

Permite o fabrico de produtos alimentares mais saudáveis

Margarina Classic Folhados Placas

- Margarina adequada para o fabrico de todo o tipo de massas folhadas.



- Placas 2 kg.
Embalagem 10 kg (5 x 2 kg).



Margarina Classic Croissant Placas

- Margarina adequada para o fabrico de todo o tipo de massas lêvedas meio-folhadas e pastéis de nata.

- Placas 2 kg.
Embalagem 10 kg (5 x 2 kg).



Margarina Classic Bolo-Rei

- Margarina adequada para o fabrico de todo o tipo de massas lêvedas, bolo seco, tartes e massas com gordura.



- Blocos 2,5 kg.
Embalagem 10 kg (4 x 2,5 kg).



A Direção Geral de Saúde (DGS) através do Programa Nacional para a promoção da Alimentação Saudável (PNPAS), estabelece como objetivo até ao ano 2020 a redução de ácidos gordos trans para menos de 2g / 100g de gordura utilizada na confeção dos produtos alimentares.

A certificação RSPO permite assegurar a rastreabilidade da gordura de palma utilizada, através da certificação de todos os operadores da cadeia de fornecimento e garantir que a mesma é de origem sustentável.

RSPO (Round Table on Sustainable Palm Oil), foi criada em 2004 com o intuito de promover a utilização de gordura de palma produzida de forma sustentada para não causar danos ao ambiente e à sociedade.

A Margarina Classic cumpre estes objectivos !



CREDIN PORTUGAL - Produtos Alimentares, S.A. Rua Heróis do Ultramar, 370, Freixeira, 2670-747 LOUSA, Loures, Portugal

Tel.: 219 668 150 - Fax: 219 660 206 - credin.portugal@credin.pt - www.credin.pt

