

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

# Margarine



# Margarine

**La margarine a été inventée en France, au XIX<sup>ème</sup> siècle, afin de compenser le manque de beurre dans certaines régions.**

En Afrique, aujourd'hui, la margarine a supplanté le beurre et est très largement utilisée dans tous les pays.

SIA peut proposer tous les types de margarine :

- Margarine à cuire
- Margarine à tartiner
- Margarine à bas taux de cholestérol
- Margarine spread jusqu'à 25 % d'huile et 75 % d'eau
- Etc...

> CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

+33 (0)2 32 09 00 32

contact@sia-agro.fr



## PRÉSENTATION

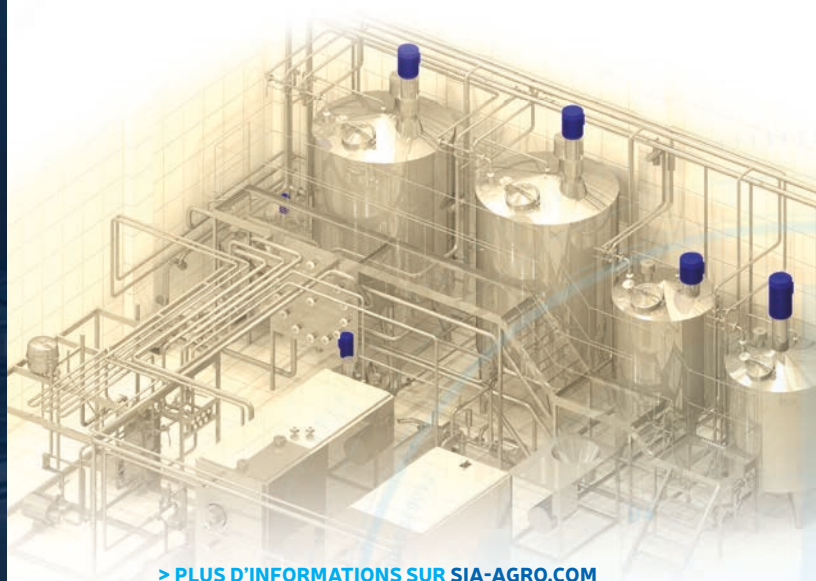
Les technologies mises en place, les recettes qui sont proposées, permettent une conservation de la margarine pendant plusieurs mois en dehors de la chaîne du froid.

## CONDITIONNEMENT

La margarine, selon le type et l'utilisation qui en sera faite peut être conditionnée :

- En barquette
- En plaquette
- En vrac gros volume
- En sticks
- Etc...

**SIA dispose de l'expérience avec tous les types de conditionnement.**



> PLUS D'INFORMATIONS SUR SIA-AGRO.COM