

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

Margarine



Margarine

La margarine a été inventée en France, au XIX^{ème} 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