



GRASAS REFINADAS Y MARGARINAS

NUESTRAS LINEAS DE PRODUCTOS



3 CIUDADES

Bebidas | Materias Primas | Envases



PRODUCTOS GRASOS Y MARGARINAS

PARA SOLUCIONES EN LA PANIFICACION

Como sabemos lo importante que es contar con materia prima de primera calidad para la elaboración de los mejores productos, buscamos ofrecerte lo mejor. Por eso trabajamos con grasas refinadas y margarinas de RIS Bionutrición que responden a los requerimientos de calidad desde el punto fisicoquímico, organoléptico y de funcionalidad en los procesos productivos donde se utilizan, respondiendo así a las cada vez mayores exigencias de la Industria Alimenticia Argentina y del mundo.

Tenemos una amplia gama de productos para ofrecerte: grasa bovina refinada, emulsión a base de grasa bovina refinada color , primer jugo bovino, grasa de cerdo comestible, oleomargarina bovina refinada, margarina para tapas, margarina para batidos y margarina para hojaldre de uso directo

**La venta es por caja cerrada no se fracciona
y el mínimo de compra es de 1 caja por tipo de producto**



MARGARINAS

PRESENTACIONES: 10 KG Y 20 KG



MARGARINA CON MANTECA - REPOSTERA

DESCRIPCION: Lograda en base a un delicado equilibrio de aceites vegetales y manteca. Reemplaza a la manteca, permite lograr productos más livianos, de agradable sabor y de mejor digestibilidad.

Tiene una agradable aroma a manteca y delicado sabor, con excelente plasticidad, muy buena integración a las masas de pastelería y permite lograr buen volumen de batidos.

USOS: Masas batidas, facturas dulces en general, budines, pan dulce, etc.

PRESENTACIÓN: Cajas de 20 kg - 4 pilones de 5 kg c. u.



MARGARINA PARA HOJALDRE - USO DIRECTO

DESCRIPCION: Elaborada a partir de la mezcla de materia grasa de origen vacuno con aceites vegetales, logrando un producto equilibrado y de gran plasticidad con rápida integración a los amasijos. Delicado aroma a manteca y contiene aceites intrestereificados con bajo conenido de ácidos grasos trans.

USOS: Hojaldres y facturas de confitería. Facturas ultracongeladas.

PRESENTACIÓN: 2 pilones envueltos en lámina x10 kg en cajas x 2 pilones.

MARGARINAS

PRESENTACIONES: 10 KG Y 20 KG



MARGARINA PARA BATIDOS

DESCRIPCION: Producto elaborado con fracciones blandas de la cristalización de grasa bovina refinada, de consistencia adecuada para utilizar como integrante de masas y en los batidos.

Tiene un suave y agradable olor a manteca.

Resalta los sabores de los diferentes frutos empleados en masas aireadas y budines. Mayor conservación de la humedad en budines, muffins, cup cakes y madalenas. Excelente palatabilidad del producto final.

USOS: Masas secas, budines, pan dulce, magdalenas, etc.



MARGARINA PARA HOJALDRE - USO DIRECTO

DESCRIPCION: Producto elaborado con fracciones semiduras de la cristalización de grasa bovina refinada, de consistencia y textura adecuadas para utilizar sin empaste, en la elaboración de hojaldre en general. Tiene un suave y agradable olor a manteca.

USOS: hojaldres en general

PRESENTACIÓN: Cajas de 20kg - 4 pilones de 5kg c u y caja de 20kg - 2 pilones de 10kg c u con placas precortadas de 2kg

MARGARINAS

PRESENTACIONES: 10 KG Y 20 KG



OLEOMARGARINA BOVINA REFINADA

DESCRIPCION: Fracción de bajo punto de fusión de Primer Jugo Bovino, sometido previamente a refinación, desodorizada a alto vacío por la que se elimina cualquier vestigio de olor y sabor desagradables. De color amarillo pálido. Producto de gran untuosidad y consistencia plástica que facilita la integración con la masa.

USOS: Elaboración de panadería para las cuales se exige un suave y agradable sabor final, sin adherencia grasosa al paladar.



MARGARINA PARA TAPAS

DESCRIPCION: Margarina elaborada con fracciones duras de grasa bovina neutroblanqueada, desodorizada con técnicas y equipos de última tecnología, para asegurar sabor y olor neutros y otorgar larga estabilidad a la margarina y a los productos elaborados con la misma.

USOS: Tapas para empanadas, discos para tartas y pastelitos.

PRESENTACIÓN: Pilonos envueltos en lámina y bolsa de polietileno de 10 kg

GRASAS REFINADAS

PRESENTACIONES: 1 KG - 10 KG - 20 KG



GRASA BOVINA REFINADA

DESCRIPCION: Fracciones semiduras y duras obtenidas del fraccionamiento en seco de Grasa Bovina Refinada, que conservan todas las propiedades naturales de la materia prima. A fin de garantizar su estabilidad oxidativa -como también la de los productos que se elaboran con las mismas- y para preservar sus cualidades organolépticas, se someten a un proceso de desodorización de última tecnología, que asegura una óptima e invariable calidad. Las grasas de punto de fusión 42-44 y 44-46, además de ser despachadas a granel a la industria y transportadas en camiones cisterna de acero inoxidable, se texturizan para su embasamiento en cajas, a través de un proceso de enfriamiento controlado con un fuerte trabajo mecánico, dándoles una excelente textura y plasticidad.

USOS: Crackers, todo tipo de galletitas, pan de molde, etc.



EMULSION A BASE DE GRASA BOVINA REFINADA COLOR - EMD

DESCRIPCION: Este producto está constituido por Primer Jugo Bovino Refinado, homogéneamente emulsionado, para lograr un producto de alta plasticidad y de inigualable poder de integración a los amasijos, de color amarillo pálido. El proceso de refinación otorga una larga estabilidad tanto a este producto como a los productos panificados elaborados y ausencia total de sabor y olor a grasa.

USOS: Pan de campo, panes regionales con grasa, cuernitos, cremonas, facturas de grasa, etc.

GRASAS REFINADAS

PRESENTACIONES: 1 KG - 10 KG - 20 KG



PRIMER JUGO BOBINO

DESCRIPCION: Obtenido a través del derretido de tejidos grasos frescos seleccionados. Tiene un suave y agradable olor y sabor característicos a grasa fresca. Producto de excelente plasticidad y adecuada integración en los amasijos.

USOS: Cuernitos, cremonas, facturas de grasa, pan de campo, panes regionales con grasa, especialidades regionales como chipá, tortillas, etc.



GRASA DE CERDO COMESTIBLE

DESCRIPCION: Obtenida de cortes específicos del cerdo, una vez refinada, presenta un aspecto blanco lechoso y se mantiene sólida a temperatura ambiente, tiene generalmente un punto de fusión bajo. Recomendado para amalgamar rellenos de empanadas. Confiere un suave aroma característico a las frituras.

USOS: Frituras, integrante de masa en tortas fritas, panes regionales, elemento de amalgama en rellenos de empanadas, bizcochos y galletas con grasa, etc.



DISTRIBUIDORA MAYORISTA

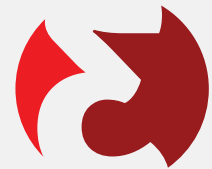
Pedidos: ventas@tresciudades.com.ar

☎ 54 2901 433420

📞 54 9 290 151-4651

📍 Agente Abel Cardenas 90 - TDF

🌐 www.tresciudades.com.ar



3 CIUDADES

Bebidas | Materias Primas | Envases