

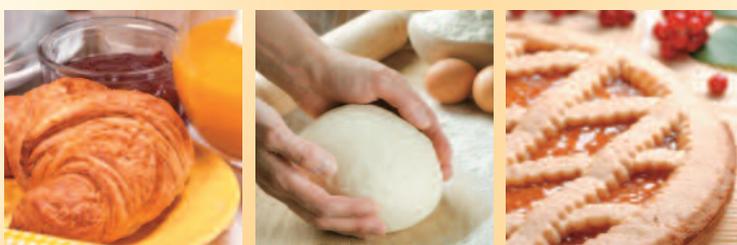
# SLOTTEN®

## MARGARINE E MELANGE



# SLOTTEN

*La regina della Pasticceria*



# SLOTTEN

**Le Margarine  
per produzioni di Alta Pasticceria.**

La miscela e l'emulsione di oli e grassi raffinati utilizzati nell'industria dolciaria per la realizzazione di pasta frolla, pasta sfoglia, croissanterie, paste lievitate....

*...di qualita' superiore!*

*Blend of high quality oils and fats used in  
pastry production to make shortcrust,  
puff pastry, croissanterie, etc.*

# SLOTTEN

## ADERMELANGE®

Prodotto ideale per la pasticceria di qualità. Derivato da una miscela di oli vegetali di qualità con il Burro. Eccellente lavorabilità, plasticità, struttura ed aroma e gusto delicati.

*Ideal product for high quality pastry, a perfect blend between vegetable oil and butter. Excellent workability, plasticity, structure and delicate flavour and taste.*

## PRINCESS

Una miscela di oli di alta qualità con il valore aggiunto dato dall'inconfondibile presenza di burro, latte e miele, con un aroma intenso.

*High quality oil blend with butter, milk, honey and a really intense flavour.*

## Royal

La linea di prodotti più completa. I prodotti specifici per ogni utilizzo. Per pasta frolla, sfoglia, croissant, creme ed impasti in un'ampia gamma di confezioni disponibili.

*The most complete products line. The specific products for each use. For shortcrust, puff pastry, croissant, dough and creams, several available packaging.*



## Royal

## PRINCESS

## ADERMELANGE®

Disponibili su richiesta differenti confezioni e formulazioni personalizzate (senza coloranti, senza conservanti).  
*Available, upon request, different packagings and special compositions (no colorings, no preservatives)*

# 4 | ADERMELENGE®

## GranCake & GranPastry

Prodotto ideale per la pasticceria di qualità. Derivato da una miscela di oli vegetali di qualità con il Burro. Eccellente lavorabilità, plasticità, struttura ed aroma e gusto delicati.

*Ideal product for high quality pastry, a perfect blend between vegetable oil and butter. Excellent workability, plasticity, structure and delicate flavour and taste.*

## Linea AderMelange

### GranCake & GranPastry



GranPastry Piatta	CONFEZIONE DA 10 Kg	5x2 Kg
<p>Miscela di oli vegetali di pregio e burro (15%) utilizzata per varie applicazioni di pasticceria: croissant, pasta sfoglia, etc.  <i>Blend of high quality vegetable oil and butter (15%) used in several applications of pastry production: croissant, puff pastry, etc.</i></p>		



GranCake	CONFEZIONE DA 10 Kg	4x2,5 Kg
<p>Miscela di oli vegetali di pregio e burro (15%) utilizzata in varie applicazioni di pasticceria: pasta frolla, impasti, etc.  <i>Blend of high quality vegetable oil and butter (15%) used in several applications of pastry production: shortcrust, doughs, etc.</i></p>		



GranPastry Box	BOX PALLET DA 720 Kg
<p>Miscela di oli vegetali di pregio e burro (15%) utilizzata per varie applicazioni di pasticceria: croissant, pasta sfoglia, etc.  <i>Blend of high quality vegetable oil and butter (15%) used in several applications of pastry production: croissant, puff pastry, etc.</i></p>	



GranCake Box	BOX PALLET DA 720 Kg
<p>Miscela di oli vegetali di pregio e burro (15%) utilizzata in varie applicazioni di pasticceria: pasta frolla, impasti, etc.  <i>Blend of high quality vegetable oil and butter (15%) used in several applications of pastry production: shortcrust, doughs, etc.</i></p>	

Disponibili su richiesta differenti confezioni e formulazioni personalizzate (senza coloranti, senza conservanti).  
*Available, upon request, different packagings and special compositions (no colorings, no preservatives)*

Un nuovo modo di fare Alta Pasticceria

# 5 | PRINCESS

## Pastry & Cake

Una miscela di oli di alta qualità con il valore aggiunto dato dall'inconfondibile presenza di burro, latte e miele, con un aroma intenso.

*High quality oil blend with butter, milk, honey and a really intense flavour.*

## Linea Princess

### Pastry & Cake



#### Princess Cake

CONFEZIONE DA 10 Kg

4x2,5 Kg

Emulsione di oli vegetali con burro, latte e miele, con un esclusivo aroma e un'ottima plasticità.

*Blend of vegetable oil with butter, milk and honey, with exclusive flavour and excellent plasticity.*

#### Princess Pastry

CONFEZIONE DA 10 Kg

4x2,5 Kg

Emulsione di oli vegetali con burro, latte e miele, con un esclusivo aroma e un'ottima plasticità. Ideale per la preparazione di sfoglia e croissant.

*Mix of vegetable oil with butter, milk and honey, with exclusive flavour and excellent plasticity, for puff pastry and croissant production.*

#### Princess Pastry Piatta

CONFEZIONE DA 10 Kg

5x2 Kg

Emulsione di oli vegetali con burro, latte e miele, con un esclusivo aroma e un'ottima plasticità. Ideale per la preparazione di sfoglia e croissant.

*Mix of vegetable oil with butter, milk and honey, with exclusive flavour and excellent plasticity, for puff pastry and croissant production.*

#### Princess Cake Box

BOX PALLET DA 720 Kg

Miscela di oli vegetali con burro, latte e miele, per la preparazione di torte, creme, etc.

*Blend of vegetable oil with butter, milk and honey, for cakes and creams production.*

#### Princess Pastry Box

BOX PALLET DA 720 Kg

Miscela di oli vegetali con burro, latte e miele, per la preparazione di sfoglia e croissant.

*Blend of vegetable oil with butter, milk and honey, for puff pastry and croissant production.*

Disponibili su richiesta differenti confezioni e formulazioni personalizzate (senza coloranti, senza conservanti).  
*Available, upon request, different packagings and special compositions (no colorings, no preservatives)*

**Protagoniste indiscusse dell'Alta Pasticceria**

# Royal

Margarina Vegetale  
Senza Grassi Idrogenati

La linea di prodotti più completa. I prodotti specifici per ogni utilizzo. Per pasta frolla, sfoglia, croissant, creme ed impasti in un'ampia gamma di confezioni disponibili.

## Linea Royal

### Margarina Vegetale Senza Grassi Idrogenati



<b>Sfoglia</b>	CONFEZIONE DA 10 Kg	4x2,5 Kg
Margarina vegetale senza grassi idrogenati ideale per la produzione di pasta sfoglia. <i>Vegetable margarine without hydrogenated fats for puff pastry production.</i>		
<b>Crema</b>	CONFEZIONE DA 10 Kg	4x2,5 Kg
Margarina vegetale senza grassi idrogenati ideale per la produzione di paste lievite, frolla, cake, etc. <i>Vegetable margarine without hydrogenated fats for leavened dough, shortcrust and cake production.</i>		
<b>Frolla</b>	CONFEZIONE DA 10 Kg	4x2,5 Kg
Margarina vegetale senza grassi idrogenati ideale per la produzione di pasta frolla. <i>Vegetable margarine without hydrogenated fats, the ideal one for shortcrust production.</i>		
<b>Crema</b>	CONFEZIONE DA 20 Kg PANE UNICO	20 Kg
Margarina vegetale senza grassi idrogenati ideale per la produzione di paste lievite, frolla, cake, etc. <i>Vegetable margarine without hydrogenated fats for leavened dough, shortcrust and cake production.</i>		
<b>Crema 4% Umidità</b>	CONFEZIONE DA 20 Kg PANE UNICO	20 Kg
Margarina vegetale per impasti contenente il 96% di grassi. Speciale per biscotteria. <i>Vegetable margarine for doughs containing 96% of fats, the ideal one for biscuits production.</i>		
<b>Sfoglia Piatta</b>	CONFEZIONE DA 10 Kg	5x2 Kg
Margarina vegetale piatta senza grassi idrogenati ideale per la produzione di pasta sfoglia. <i>Flat vegetable margarine without hydrogenated fats for puff pastry production.</i>		

Disponibili su richiesta differenti confezioni e formulazioni personalizzate (senza coloranti, senza conservanti).  
*Available, upon request, different packagings and special compositions (no colorings, no preservatives)*

Margarina superiore per la produzione di **Fine Pasticceria**

# Royal

## Vegetable Margarine Without Hydrogenated Fats

**SLOTTEN**

*The most complete products line. The specific products for each use. For shortcrust, puff pastry, croissant, dough and creams, several available packaging.*

### Linea Royal

#### Vegetable Margarine Without Hydrogenated Fats



#### Croissant Piatta

CONFEZIONE DA 10 Kg

5x2 Kg

Margarina vegetale piatta senza grassi idrogenati ideale per la produzione di croissant.

*Flat vegetable margarine without hydrogenated fats for croissant production.*

#### Gran Soft Vegetale

CONFEZIONE DA 10 Kg

Margarina vegetale adatta per la produzione di creme, impasti, ripieni, etc. *Vegetable margarine without hydrogenated fats, used for creams, fillings and dough production.*

#### Crema Box

BOX PALLET DA 720 Kg

Margarina vegetale senza grassi idrogenati ideale per la produzione di paste lievite, frolla, cake, etc.

*Vegetable margarine without hydrogenated fats, for leavened dough, shortcrust and cake production.*

#### Frolla Box

BOX PALLET DA 720 Kg

Margarina vegetale senza grassi idrogenati ideale per la produzione di pasta frolla.

*Vegetable margarine without hydrogenated fats, the ideal one for shortcrust production.*

#### Croissant Box

BOX PALLET DA 720 Kg

Margarina vegetale senza grassi idrogenati ideale per la produzione di croissant.

*Vegetable margarine without hydrogenated fats, the ideal one for croissant production.*

#### Sfoglia Pretagliata Box

BOX PALLET DA 720 Kg

Margarina vegetale senza grassi idrogenati ideale per la produzione di pasta sfoglia.

*Vegetable margarine without hydrogenated fats, the ideal one for puff pastry production.*

Disponibili su richiesta differenti confezioni e formulazioni personalizzate (senza coloranti, senza conservanti).  
*Available, upon request, different packagings and special compositions (no colorings, no preservatives)*

**Margarina superiore per la produzione di Fine Pasticceria**

# SLOTTEN®

## MARGARINE E MELANGE



VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA PERUGIA

[www.mancinelligroup.com](http://www.mancinelligroup.com)