**Bielmar nagrodzony przez cukierników za Puff Pastry**

**Puff Pastry, profesjonalna margaryna do wypieku ciast francuskich i półfrancuskich Spółki Bielmar, została nagrodzona tytułem Produkt Roku w kategorii WYRÓB podczas V Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich SweetTARGi w Katowicach.**

*Pierwsze miejsce w konkursie dla profesjonalnych produktów dedykowanych branży cukierniczo-piekarniczej to szczególnie cenne wyróżnienie.* – powiedział Aleksander Szałajko, Starszy specjalista ds. komunikacji Z.T. Bielmar. *Od lat dostarczamy na rynek tłuszcze kulinarne wysokiej jakości, produkowane z najlepszych polskich surowców. Fakt, że nasze starania są docenianie przez tak wymagających odbiorców, utwierdza nas w przekonaniu, że obraliśmy właściwą drogę.-* dodał A. Szałajko.

Puff Pastry to profesjonalna margaryna do wypieku ciast listkujących (francuskich i półfrancuskich), dostępna w ofercie

produktów profesjonalnych Spółki Bielmar od 2010 roku. Zawiera 80% tłuszczu; zapewnia prawidłową plastyczność w szerokim zakresie temperatur i gwarantuje doskonały efekt listkowania ciasta. Nadaje się do obróbki mechanicznej i ręcznej. Nadaje wypiekom wyjątkowe właściwości smakowo-zapachowe.

Margaryna Puff Pastry jest dostępna w kartonach o masie 10 kg, zawierających 5 płyt margaryny opakowanych w folię - każda o wadze 2 kg, w sugerowanej cenie detalicznej ok. 50 zł.