



# CARMEL FUDGICE SG POLEWA KARMELOWA

## INFORMACJE OGÓLNE

Gotowa do użycia polewa do dekoracji różnych wyrobów cukierniczych. Doskonała do dekoracji pączków, donutów oraz ciast i drożdżówek.

Odporna na mrożenie, nie klei się i nie kruszy.

Karmelowo mleczny kolor, pół-matowa powierzchnia oraz świetny smak i karmelowy aromat na powierzchni dekorowanego wyrobu.

## SPOSÓB UŻYCIA

Delikatnie podgrzej wymaganą ilość CARMEL FUDGICE SG w rondlu lub w kuchence mikrofalowej do temperatury 45°C ciągle mieszając, aby zapobiec przywieraniu do dna rondla.

Gdy CARMEL FUDGICE SG osiągnie właściwą temperaturę, w razie potrzeby można dodać odrobinę wody, aby dostosować konsystencję.

## SKŁADNIKI

cukier, olej palmowy, syrop glukozowy, woda, olej rzepakowy, substancja utrzymująca wilgoć:, E422, emulgatory:, E471

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
471883	12,5 kg	Karton z wkładem foliowym	

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,869.00
Energia (kcal)	455.00
Tłuszcz (g)	18.56
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	8.30
Cukry (g)	68.38
Błonnik (g)	0.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.16

## DESCRIPTION

Gotowa do użycia polewa do dekoracji różnych wyrobów cukierniczych.



## PRZECHOWYWANIE

W suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, T < 50°C



## OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



## RODZAJ

masa plastyczna



## KATEGORIA

Polewy, Polewy FUDGICE



## GOTOWY PRODUKT

babki, ciasta warstwowe, deser, drożdżówka, muffina, pączek, wyroby cukiernicze, wyroby półcukiernicze, wyroby przekąskowe



## FUNCTION

Dekoracja, Poprawia smak