



ENBELETT- KREM BUDYNIOWY W PROSZKU

INFORMACJE OGÓLNE

Produkt w formie proszku do produkcji kremu budyniowego, idealny do nadziewania i dekoracji wszelkiego rodzaju wyrobów cukierniczych. Dla wzbogacenia smaku może być przygotowywany również na mleku.

SKŁADNIKI

cukier, skrobia modyfikowana ziemniaczana, MLEKO w proszku odtłuszczone, olej i tłuszcz roślinny (kokosowy), dekstroza, SERWATKA w proszku, substancja żelująca: E516, E450, E339, E401, syrop glukozowy w proszku, substancja konserwująca: sorbinian potasu, barwnik: E160b, E101, aromat

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
33600	15 kg	Wiaderko	600

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,784.00
Energia (kcal)	426.00
Tłuszcz (g)	9.90
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	8.90
Węglowodany (g)	77.10
Cukry (g)	55.60
Błonnik (g)	0.20
Białko (g)	6.00
Sól (g)	1.21

METODA

Grupa 1	
Składnik	KG
Enbelett	0.350
Woda	1.000
Waga całkowita: 1.350	

DESCRIPTION

- połączyć składniki i wymieszać przy pomocy różgi, odstawić na ok. 5 min i ponownie przemieszać.



PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach (< 20 °C).



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



RODZAJ

proszek



ALERGENY

mleko krowie,
laktoza



KATEGORIA

Budynie



GOTOWY PRODUKT

wyroby ciastkarskie, wyroby cukiernicze