



KARMEL O SMAKU MALINOWYM

INFORMACJE OGÓLNE

Skoncentrowana baza karmelowa o smaku malinowym wyprodukowana zgodnie z tradycyjną angielską recepturą z mleka skondensowanego, masła, glukozy i cukru. Surowiec ten jest wyjątkowo łatwy w użyciu, po wyciągnięciu z opakowania i lekkim podgrzaniu jest gotowy do nadziewania lub rozprowadzania. Po ostygnięciu wyrób można pokrywać czekoladą.

Baza doskonale łączy się z masłem/margaryną i syropem skrobiowym, przy równoczesnym zachowaniu walorów smakowych. Dzięki temu możemy uzyskać bardzo ekonomiczne i zarazem smaczne nadzienia. W połączeniu z pokruszonymi orzechami sprawdza się idealnie jako wypełnienie popularnych babeczek karmelowych. Ponadto tak przygotowaną masę można użyć jako polewę do ciast, serników i mazurków, jako samodzielną przekładkę do kostek i batonów lub jako wypełnienie pralin.

SPOSÓB UŻYCIA

Jako dekoracja bądź wypełnienie wyrobów cukierniczych

SKŁADNIKI

cukier, syrop glukozowy, skondensowane MLEKO słodzone (MLEKO, cukier, LAKTOZA (MLEKO)), masło niesolone (MLEKO), tłuszcz roślinny shea, barwniki:, E162 czerwień buraczana, emulgatory:, E471, E322, aromat naturalny

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
471824	12,5 kg	Wiaderko	600

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,600.00
Energia (kcal)	381.00
Tłuszcz (g)	15.95
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	9.26
Węglowodany (g)	58.16
Cukry (g)	49.02
Błonnik (g)	0.01
Białko (g)	1.26
Sól (g)	0.06



PRZECHOWYWANIE

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



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

365 dni



RODZAJ

pasta



ALERGENY

mleko krowie, laktoza



KATEGORIA

Masy karmelowe



GOTOWY PRODUKT

wyroby ciastkarskie, wyroby cukiernicze