



NADZIE NIE – TRUFLA KAKAOWA CIEMNA

INFORMACJE OGÓLNE

Gotowe nadzienia do bezpośredniego użycia jako wspaniała elastyczna polewa do tortów i ciast deserowych lub jako dodatek do ganaszy, kremów tłuszczowych, kremów budyniowych i śmietan.

Wszystkie smaki doskonale łączą się ze spirytusem, przez co idealnie nadają się do wypełniania pralin.

Ponadto nadzienia truflowe można z powodzeniem wykorzystać jako doskonały dodatek smakowy do wyrobów wymagających obróbki termicznej np. w połączeniu z Pol Mikiem Kokosowym lub jako dodatek do ciast biszkoptowo – tłuszczowych.

Miękka konsystencja oraz wyrafinowany smak nadzień truflowych sprawiają, że dają one wiele możliwości zastosowań w produkcji wysokiej jakości wyrobów cukierniczych.

SPOSÓB UŻYCIA

Podgrzać produkt do całkowitego upłynięcia – temperatura nie powinna przekroczyć 45°C

SKŁADNIKI

cukier, tłuszcz i olej roślinny (palmowy i rzepakowy), częściowo utwardzony tłuszcz roślinny (palmowy), Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, MLEKO w proszku odtłuszczone, utwardzony tłuszcz roślinny (z ziaren palmowych), emulgatory:, lecytyna SOJOWA, wanilina

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
5370	5 kg	Wiaderko	432

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	2,400.00
Energia (kcal)	580.00
Tłuszcz (g)	42.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	21.00
Węglowodany (g)	43.00
Cukry (g)	41.00
Białko (g)	6.50
Sól (g)	0.13



PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach (< 15 °C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

365 dni



RODZAJ

pasta



ALERGENY

mleko krowie, soja



KATEGORIA

Masy Truflowe



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze