



# NADZIENIE - TRUFLA KROKANTOWA

## 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 Miksem 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 upłynnienia - temperatura nie powinna przekroczyć 45°C

## SKŁADNIKI

cukier, częściowo utwardzony tłuszcz roślinny (palmowy), olej palmowy, olej rzepakowy, zmielone ORZECZY LASKOWE, krokant ORZECZOWY (3% (63% cukier i 37% ORZECZY LASKOWE)), MLEKO w proszku odtłuszczone, Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgatory:, lecytyna SOJOWA, wanilina

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
5372	6 kg	Wiaderko	432

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	2,450.00
Energia (kcal)	590.00
Tłuszcz (g)	41.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	16.00
Węglowodany (g)	48.00
Cukry (g)	46.00
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, orzechy laskowe



### KATEGORIA

Masy Truflowe



### GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze