



NADZIENIE - TRUFLA NUGATOWA

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. Miękką konsystencją 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

częściowo utwardzony tłuszcz roślinny (palmowy), zmielone ORZECHY LASKOWE, MLEKO w proszku odtłuszczone, emulgatory:, lecytyna SOJOWA, wanilina

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
5373	6 kg	Wiaderko	432

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	2,500.00
Energia (kcal)	600.00
Tłuszcz (g)	42.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	16.00
Węglowodany (g)	50.00
Cukry (g)	48.00
Białko (g)	6.50
Sól (g)	0.15



PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach (< 15 °C)



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



RODZAJ

pasta



ALERGENY

mleko krowie, soja, orzechy laskowe



KATEGORIA

Masy Truflowe



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze