



POL-MIX KOKOSOWY

INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka kokosowa do produkcji standardowych kokosanek oraz do uzupełniania i nadziewania wyrobów cukierniczych – tarty, rolady, kostki, batony, mozaiki itd. Dzięki wysokiej stabilności masy podczas wypieku surowiec ten możemy zaliczyć do grupy produktów najwyższej jakości.

Wyroby wytworzone na bazie Pol-Mixu Kokosowego charakteryzują się wyjątkową delikatnością i niepowtarzalnym smakiem, są wilgotne w środku i długo utrzymują świeżość. Ponadto smak masy można dowolnie modyfikować poprzez zastosowanie różnorodnych dodatków do receptury podstawowej (kakao, skórka pomarańczowa, nadzienia trufłowe itp.).

SKŁADNIKI

wiórki kokosowe, cukier, MLEKO w proszku, skrobia modyfikowana, białko JAJA kurzego w proszku, substancje spulchniające: E450 i E500, skrobia PSZENNA, wanilina, substancja pianotwórcza E1505, barwnik: E160a

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
0202	12,5 kg	Worek	600

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	2,400.00
Energia (kcal)	580.00
Tłuszcz (g)	34.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	29.00
Węglowodany (g)	57.00
Cukry (g)	46.00
Białko (g)	6.00
Sól (g)	0.35

METODA

Grupa 1	
Składnik	KG
Pol-Mix Kokosowy	1.000
Woda (ciepła)	0.500
Waga całkowita: 1.500	

DESCRIPTION

- połączyć wszystkie składniki - ubijać na średnich obrotach przez 4-5 min., - pozostawić na 5 min. w celu napęcznienia



PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (4 - 25°C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

240 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

pszenica, gluten, jaja kurze, mleko krowie



KATEGORIA

Mieszanki Cukiernicze



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze