



# **RICH CHOC FUDGICE SG POLEWA KAKAOWA**

## **INFORMACJE OGÓLNE**

Gotowa do użycia polewa do dekoracji różnych wyrobów cukierniczych. Doskonała do dekoracji pączków, donutów oraz ciast i drożdżówek.

Odporna na mrożenie, nie klei się i nie kruszy.

Ciemny, intensywny kolor, pół-matowa powierzchnia oraz świetny kakaowy smak i aromat na powierzchni dekorowanego wyrobu.

## **SPOSÓB UŻYCIA**

Delikatnie podgrzej wymaganą ilość CARMEL FUDGICE SG w rondlu lub w kuchence mikrofalowej do temperatury 45°C ciągle mieszając, aby zapobiec przywieraniu do dna rondla.

Gdy CARMEL FUDGICE SG osiągnie właściwą temperaturę, w razie potrzeby można dodać odrobinę wody, aby dostosować konsystencję.

## SKŁADNIKI

cukier, olej palmowy, syrop glukozowy, woda, olej rzepakowy, substancja utrzymująca wilgoć:, E422, emulgatory:, E471

## OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
471951	12,5 kg	Karton z wkładem foliowym	

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,834.00
Energia (kcal)	438.00
Tłuszcz (g)	19.80
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	7.95
Cukry (g)	59.68
Błonnik (g)	1.77
Białko (g)	2.28
Sól (g)	0.01

## DESCRIPTION

Gotowa do użycia polewa do dekoracji różnych wyrobów cukierniczych.



## PRZECHOWYWANIE

W suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, T < 50°C



## OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



## RODZAJ

masa plastyczna



## KATEGORIA

Polewy, Polewy FUDGICE



## GOTOWY PRODUKT

babki, ciasta warstwowe, deser, drożdżówka, muffina, pączek, wyroby cukiernicze, wyroby półcukiernicze, wyroby przekąskowe



## FUNCTION

Dekoracja, Poprawia smak