



WEGE BAZA DO KREMÓW

INFORMACJE OGÓLNE

Produkt w proszku do produkcji wegańskich deserów.

Wegańska baza do kremów – doskonała do przygotowania kremów o smakach zgodnych z oczekiwaniami, dzięki możliwości zastosowania i mieszania różnych dodatków i smaków.

SKŁADNIKI

cukier, skrobia modyfikowana ziemniaczana, olej kokosowy, syrop glukozowy, dekstroza, emulgatory:, E471, E472a, syrop glukozowy w proszku, skrobia modyfikowana, substancja żelująca:, E516, E450, E339, alginian sodu, substancja przeciwzbrylająca:, fosforan wapnia, sól

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
761265	10 kg	Worek	54 worki (540 kg)

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,811.00
Energia (kcal)	432.00
Tłuszcz (g)	9.10
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	8.40
Węglowodany (g)	86.70
Cukry (g)	56.00
Błonnik (g)	0.10
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.47

METODA

Grupa Baza do kremu

Składnik	KG	%
WEGE BAZA DO KREMÓW BAKELS	0.200	28.60
Woda	0.500	71.40

Waga całkowita: 0.700

WYDAJNOŚĆ

0.7 kg

DESCRIPTION

Wymieszać WEGE BAZA DO KREMÓW z wodą (temperatura 18°C), ubijać przez 6 minut na najwyższych obrotach miksera.



PRZECHOWYWANIE

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



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



RODZAJ

proszek



KATEGORIA

Kremy Roślinne



SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

ciasta warstwowe, deser, krem