



# WHITE FUDGICE SG POLEWA BIAŁA

## 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.

Idealnie biały kolor, pół-matowa powierzchnia oraz świetny smak na powierzchni dekorowanego wyrobu.

## SPOSÓB UŻYCIA

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

Gdy WHITE 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
471935	12,5 kg	Karton z wkładem foliowym	

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,896.00
Energia (kcal)	452.00
Tłuszcz (g)	19.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	8.48
Cukry (g)	69.07
Błonnik (g)	0.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.00

## 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