



Polewa kakaowa WELTORI WERONIKA

Polewa kakaowa Welteri WERONIKA to produkt o zwiększonej twardości i odporności na zarysowania. Poprzez zastosowanie specjalistycznego tłuszczu i nienagannej jakości kakao polewa uzyskała aksamitny smak oraz płynność nieodiegająca walorami od prawdziwej czekolady. W zależności od rodzaju zastosowania do polewy można dodać olej roślinny w ilości nie przekraczającej 400g/1000g polewy WELTORI WERONIKA. Dodatek oleju ma wpływ na konsystencję, wydajność i czas zastygania.



Przeznaczenie:

Polewa kakaowa to półprodukt przeznaczony do oblewania wyrobów cukierniczych i formowania elementów dekoracyjnych. Dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem osób uczulonych na laktozę, soję i orzeszki.

Składniki:

Cukier, tłuszcz roślinny częściowo utwardzony (palmowy i jego frakcje), kakao alkalizowane w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 10 – 12 % (20%), miazga kakaowa, emulgatory: LECYTYNA RZEPAKOWA NON-GMO, E 476, aromat.

Sposób przygotowania:

Polewę można podgrzewać do temperatury max 55 C. Podgrzewanie i rozpuszczanie polewy należy przeprowadzać w zbiornikach zaopatrzonych w płaszcz wodny.



Nazwa	Zawartość suchej masy nie mniej niż	Zawartość tłuszczu nie mniej niż	Rozdrobnienie	Zastosowanie
Polewa Kakaowa WELTORI WERONIKA	98%	42%	30-35	Oblewanie, formowanie

Dane logistyczne:

Opakowanie jednostkowe	Opakowanie zbiorcze	Czas dostawy	Sposób dostawy	Okres przechowywania
15 kg	750 kg/900 kg	do uzgodnienia	kurier	12 miesięcy