



Polewa kakaowa WELTORI

Najlepsza w stosunku jakości do ceny polewa kakaowa WELTORI wyróżnia się ciemnym kolorem i wymyślnym smakiem. Dzięki wysokiej jakości składnikom polewa jest wydajna, a efekt końcowy prezentuje się bardzo atrakcyjnie. Polewa Welteri sprawdzi się doskonale przy oblewaniu wszelkich ciastek, ciast i pozostałych wyrobów cukierniczych. W zależności od rodzaju zastosowania do polewy można dodać olej roślinny w ilości nie przekraczającej 400g/1000g polewy WELTORI. Dodatek oleju ma wpływ na konsystencję, wydajność i czas zastygania.



Przeznaczenie:

Polewa kakaowa to półprodukt przeznaczony do oblewania wyrobów cukierniczych. 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 % (19%), 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	98%	34,4-36,0%	30-35	Oblewanie

Dane logistyczne:

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