



Polewa o smaku czekolady mlecznej

Każdy produkt smakuje lepiej po dodaniu do niego polewy o smaku czekolady mlecznej. Oryginalny smak mlecznej czekolady tak lubianej przez dzieci jak i dorosłych. W zależności od rodzaju zastosowania do polewy można dodać olej roślinny w ilości nie przekraczającej 400g/1000g polewy o smaku czekolady mlecznej. Dodatek oleju ma wpływ na konsystencję, wydajność i czas zastygania.



Przeznaczenie:

Polewa o smaku czekolady mlecznej to półprodukt mleczny do oblewania wyrobów cukierniczych. Dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem osób uczulonych na laktozę, soję i gluten.

Składniki:

Cukier, tłuszcz roślinny częściowo utwardzony (palmowy i jego frakcje), serwatka w proszku (z Mleka), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, MLEKO pełne (4,2%), 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 o smaku czekolady mlecznej	98%	36%	40	Oblewanie

Dane logistyczne:

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