



Polewa o smaku toffi

Polewa O SMAKU TOFFI to produkt o głębokim mleczno-karmelowym smaku i pięknej złocistej barwie. Idealnie dobrane proporcje składników pozwalają wydobyć pyszny karmelowy smak i stworzyć idealną powłokę dla oblewanych wyrobów. W zależności od rodzaju zastosowania do polewy można dodać olej roślinny w ilości nie przekraczającej 400g/1000g polewy o smaku toffi. Dodatek oleju ma wpływ na konsystencję, wydajność i czas zastygnięcia.



Przeznaczenie:

Polewa o smaku toffi to półprodukt mleczny 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), serwatka w proszku (z Mleka), MLEKO pełne (4,2%), kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgatory: LECYTYNA RZEPAKOWA NON-GMO, E 476, aromat, barwnik beta karoten.

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 TOFFI WELTORI	98%	33%	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