



## Krem o smaku advokatowym

Krem o smaku advokatowym Weltori to świetne połączenie koloru, upojnego smaku i zapachu. Nadaje charakterystycznego wyglądu i sprawia, że jego puszysta konsystencja dodaje elegancji i gracji.



### Przeznaczenie:

Krem o smaku advokatowym to półprodukt przeznaczony do produkcji wyrobów cukierniczych stosowany jako nadzienie. Dla wszystkich grup konsumenckich z wyjątkiem osób uczulonych na laktozę, soję i orzeszki.

### Składniki:

Cukier, tłuszcz roślinny (palmowy i jego frakcje), serwatka w proszku z Mleka, Mleko w proszku odtłuszczone emulgatory: LECYTYNA RZEPAKOWA NON-GMO, aromat, barwnik :beta karoten.

### Sposób przygotowania:

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



Nazwa	Zawartość suchej masy nie mniej niż	Zawartość tłuszczu nie mniej niż	Rozdrobnienie	Zastosowanie
Krem o smaku advokatowym	99%	34%	30-35	nadziewanie

### Dane logistyczne:

Opakowanie jednostkowe	Opakowanie zbiorcze	Czas dostawy	Sposób dostawy	Okres przechowywania
10 kg	640 kg/800kg	do uzgodnienia	kurier	12 miesięcy