



Krem baza Weltori

Krem baza Weltori to produkt skierowany do klientów którzy sami chcą zdecydować o kolorze i smaku swojego nadzienia. Poprzez dodanie odpowiedniego aromatu lub barwnika uzyskamy każdy nawet najbardziej wymyślny krem.



Przeznaczenie:

Krem baza 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.

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 baza Weltori	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