



Polewa kakaowa WELTORI STANDARD CBS

Polewa kakaowa Welteri Standard CBS to kolejny z uniwersalnych produktów przeznaczonych do oblewania szerokiej gamy produktów jak i do formowania prostych elementów dekoracyjnych. Zastosowana mieszanka specjalnie dobranej kakao zadowoli smakiem najbardziej wybrednych konsumentów a wysokiej jakości tłuszcz umożliwi uzyskanie głębokiego połysku.



Przeznaczenie:

Polewa kakaowa WELTORI CBS to półprodukt przeznaczony do oblewania i formowania wyrobów cukierniczych. Polewy **nie należy**: mieszać z polewami na innych tłuszczach, wprowadzać dodatkowo innych tłuszczów niż tłuszcze laurynowe, wprowadzać miazgi kakaowej.

Składniki:

Cukier, tłuszcz roślinny całkowicie utwardzony (palmowy i jego frakcje), kakao alkalizowane w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 10 – 12 %, 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 Welteri Standard CBS	99%	34%	30-35	Oblewanie, formowanie

Dane logistyczne:

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