



Polewa kakaowa WELTORI CBS

Najlepsza w stosunku jakości do ceny polewa kakaowa WELTORI CBS wyróżnia się ciemnym kolorem i wyśmienitym smakiem. Dzięki wysokiej jakości składnikom polewa jest wydajna, a efekt końcowy prezentuje się bardzo atrakcyjnie. Polewa Welteri sprawdzi się doskonale przy oblewaniu wszelkich ciastek, ciast i pozostałych wyrobów cukierniczych.



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 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