



Krem orzechowy WELTORI

Krem orzechowy. Delikatny krem z nuta orzecha włoskiego. Puszysty i lekki. Rozkosz dla podniebienia. Swoim smakiem onieśmiela i czaruje kubki smakowe.



Przeznaczenie:

Krem orzechowy 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), orzech arachidowy (12%), serwatka w proszku z Mleka, kakao alkalizowane w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 10 – 12 %, Mleko w proszku odtłuszczone emulgatory: LECYTYNA RZEPAKOWA NON-GMO, E 476, 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 orzechowy	99%	38%	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