

PREMIUM



DO KREMÓW

MAESTRA KREMOWA

MASS BALANCE MARGARYNA 80%



ZASTOSOWANIE Do kremów, mas cukierniczych, deserów i nadzień.

STARANNA RECEPTURA Bez zawartości tłuszczów utwardzonych, unikanych przez świadomie odżywiających się konsumentów.

EFEKT **Doskonała do ubijania. Świetnie komponuje się z dodatkami mlecznymi.**



CECHY PRODUKTU

- Bez tłuszczów utwardzonych - NH.
- Stabilna konsystencja kremu.
- Doskonale napowietrzenie.
- Bardzo łatwe łączenie się z pozostałymi składnikami kremu.

Należy przechowywać w suchym pomieszczeniu, w temp.: 4-15°C.

OPAKOWANIE	PALETA EURO	OKRES PRZYDATNOŚCI	SUGEROWANA TEMP. OBRÓBK	ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU
10 kg (2 x 5 kg)	640 kg (64 kartony)	150 dni	20 - 22°C	80%