

# МАКОВІ НАПОВНЮВАЧІ

*В міру густа і в'язка однорідна маса  
із зернистою структурою.*

## Переваги

- м'яка пластична структура
- зберігають колір, аромат  
і глянець після випікання
- придатні для механічного дозування
- не змінюють свої структурні  
властивості під час зберігання  
та випікання

## Традиційний смак

Фасування: ящик – 10 кг;  
відро – 10 кг, 12 кг; банка – 0,5 кг  
Масова частка сухих речовин:  
термостабільний – 60-70 %



## Застосування

- у відкритих і закритих виробах
- для наповнення і прошарування
- до і після випікання

## Сроки придатності:

- 3 місяця при температурі від +10°C до +23°C
- 6 місяців при температурі від +5°C до +10°C
- 12 місяців при температурі від 0°C до +5°C

## Готова продукція:

- листкові вироби
- тістечка
- кекси
- мафіни
- печиво
- торти
- булочки
- рулети