

МАКОВІ НАПОВНЮВАЧІ



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 виробках
- для наповнення і прошарування
- до і після випікання

Строки 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 | • печиво |
| • вироби | • торти |
| • тістечка | • булочки |
| • кекси | • рулети |
| • мафіни | |

