



Кремовые начинки 9.1.5.1.

Термостабильные гомогенные кремовые начинки с повышенной вязкостью

Преимущества кремовой начинки:

- Термостабильный наполнитель при выпекании и заморозке не теряет вкуса, не отдает влагу, не окрашивает изделие, не вытекает из него и отлично смотрится в открытой продукции.
- Благодаря мягкой кремообразной консистенции легко намазывается, дозируется как ручным, так и механическим способом. Можно использовать на автоматизированных производственных линиях.
- Подходит для наполнения кондитерских изделий (эклеров, круассанов, корзиночек и других пирожных, тортов и шоколадных конфет, пряников, слоёных пирожков, бисквитных рулетов, орешков, блинов), и хлебобулочной промышленности, в том числе замороженных полуфабрикатов, а также для приготовления кремов, чтобы наполнять и декорировать готовые изделия. Отлично сочетается с любыми видами теста.



Массовая доля жира: не менее 5% Массовая доля сухих веществ: $57,5 \pm 2\%$

Режим выпечки: температура до 240°C, продолжительность выпекания до 20 минут.

В ассортименте начинок 9.1.5.1.-



- Крем – МЯТА
- Крем – МЯТА-ЛИМОН
- Крем – Миндаль
- Крем – Фисташка
- Крем – Лесной орех
- Крем – Кокос
- Крем - Банан
- Крем - Ваниль
- Крем - Шоколадный Трюфель
- Крем - Сливки
- Крем - Йогурт
- Крем - Капучино
- Крем - Карамель
- Крем - Клубника
- Крем - Вишня
- Крем - Крем-брюле
- Крем - Лимон
- Крем - Малина
- Крем - Зеленое яблоко
- Крем - Творожный
- Крем - Тирамису
- Крем - Шоколад
- Крем - Шампанское



Срок годности: 6 месяцев.

Условия хранения: хранить при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности не более 75%.

Упаковка: ведра из полимерных материалов 18 кг