



Pekarstvo



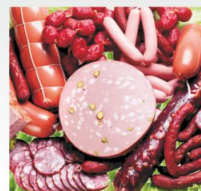
Poslastičarstvo



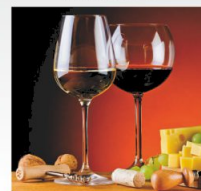
Sladoledi



Mesarstvo



Vinarstvo



BISCUIT MIX SOFT

smeša za izradu sočnih biskvita

Predlog recepta za PIŠKOTU (patispanj):
1 kg BISCUIT MIX SOFT + 0,6 lit. vode



Predlog recepta za ROLADU:
1 kg BISCUIT MIX SOFT + 0,75 lit. vode



Doziranje: 100% • Priprema: mutiti 3-4 minuta i peći na 180-210 °C, dok ne dobije željenu boju (u zavisnosti od debljine) • Pakovanje: 12,5 kg u papirnoj vreći

Cena: 420 din/kg + PDV

GOLDEN LUX

smeša za proizvodnju waffle

Recept-1

GOLDEN LUX 0,500 kg
Mleko 0,450 kg
Med 0,050 kg
Ukupna masa 1,000 kg

Recept-2

GOLDEN LUX 1,000 kg
Cela jaja 0,400 kg
Ulje ili maslac 0,450 kg
MELLA WHIP ili mleko ... 0,250 kg
Ukupna masa 2,100 kg

Vreme zamesa 2-3 min
Temperatura pečenja 180 °C
Vreme pečenja 2-3 min

Način pripreme:

Sve sirovine sjediniti i umutiti mikserom 2-3 minuta. Gotovo testo ostaviti da odmori 10 minuta. Peći u zagrejanom aparatu za waffle 2-3 minuta. Površine za pečenje prethodno poprskati sa **SEPA-WAX 500** kako se waffli ne bi lepili za pekač.

Sirovina	Pakovanje	Cena
GOLDEN LUX	12,5 kg	360 din/kg + PDV
MELLA WHIP PAVLAKA	1 lit.	220 din/lit. + PDV
SEPA-WAX 500 (sprej za podmazivanje)	405 g / 500 ml	400 din/kom. + PDV



SOPRO DOO ZA PROIZVODNJU, PROMET I USLUGE
Somborski put 23, 24000 Subotica, R. Srbija
Tel: 024/ 524 525 i 024/ 533 573
Radno vreme • Ponedjeljak-petak: 8-16č • Subota: 8-13č

PIB: 101748239
MB: 08280932
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Referenti prodaje:
Keri Šandor 064/ 640 34 30
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35
Vereš Patricia 024/ 524 525