



BIJELA KREMA

Područje primjene:

Gotova praškasta mješavina za kreme različitih vrsta, koje se pripremaju hladnim postupkom.

Doziranje:

400 - 500 g na 1 litru hladne vode, ili prema primjenskim uputama proizvođača.

Sastojci:

Šećer, mliječni proteini, mliječne masnoće, mlijeko u prahu, dozvoljeni dodaci.

Prednosti upotrebe:

BIJELA KREMA je osnovna krema za pripremanje kreme za nadijevanje kolača ili služi kao krema za površinsko ukrašavanje (dresiranje). Kolač čini izdašnim.

Dodatak krem margarina ili maslaca daje kremi osobita maziva, glatka dresirajuća svojstva.

Prednosti kvalitete:

BIJELA KREMA je neutralna i ima višestruku primjenu.

Može se aromatizirati raznim aromama voćnim sokovima, pastama, likerima, kavom ili čokoladom, a može se obojiti i odgovarajućim prehrambenim bojama.

Pakiranje:

Papirnate vreće sadržaja 12,5 kg.

Skladištenje:

Na suhom mjestu, dalje od izvora topline i mirisa, na temperaturi do 25°C.

Rok valjanosti:

6 mjeseci uz pravilne uvjete skladištenja.