

koristeći GOLDEN LUX

Područje primene: Gotova mešavina za proizvodnju sočnih biskvitnih kolača
Doziranje: **100 %, prema uputstvu proizvođača.**

Sastojci: Šećer, pšenično brašno (tip 550), pšenični škrob, jaja u prahu, modifikovani škrob E1414, osušeni glukozni sirup surutka u prahu, sredstva za dizanje testa E 450, E 500, belance u prahu, biljno ulje, emulgatori E 472e, E481, E472b, E475, so, zgušnjivač E415, obrano mleko u prahu, arome, boja E160 a

Pakovanje: **12,5 kg u papirnoj vreći**

Skladištenje: Na suvom mestu i na temperaturi do 25°C, dalje od izvora toplote i mirisa

Rok trajanja: 9 meseci u pravilnim uslovima skladištenja.

GOLDEN LUX	1.000 Kg
Ulje	0.450 Kg
Voda	0.450 Kg
Masa testa:	1.900 Kg

Vreme zamesa: 2 – 3 minuta
 Temperatura pečenja: 180 – 190 °C
 Vreme pečenja: 20 – 25 minuta

Uputstvo za rad: Izmešati sve komponente glatku masu. Po želji možete dodati orah na kraj zamesa. Naneti masu na pleh i peći. Nakon hlađenja, naneti glazuru od čokolade i dekorisati naseckanim orahom.



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
 SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
 Email: office@sopro.co.rs
 Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8–16h
 Subota: 8–13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35