



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Credi Dark Coating Credicau Vermicelli



Baking Experts Team



Credi Dark Coating Credicau Vermicelli

Credi Dark Coating

Înlocuitor de ciocolată (sau ciocolată compound) sub formă de bastonașe cu dimensiuni variabile, pentru aplicații în cofetărie și patiserie.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- raport calitate-preț optim
- gust foarte bun
- nu necesita temperare
- poate fi folosit atât pentru cuvertură, cât și pentru creare de elemente de decor

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

Temperatura optimă pentru acoperire prăjituri: 38-42° C.

Temperatura maximă de încălzire: 60° C.

AMBALARE

În folie din plastic+cutie carton cu masa netă de 25 kg.

Credicau Vermicelli

Înlocuitor de ciocolată, sub formă de mici granule cilindrice, de culoare maron închis, cu luciu plăcut.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- foarte ușor de utilizat pentru finisaje
- gust plăcut de ciocolată
- își păstrează luciul și consistența chiar și după câteva zile de păstrare a prăjiturilor la frigider
- poate fi utilizat și ca adaos în paste de cake-uri și de muffins

AMBALARE

În cutii din carton cu masa netă de 1 kg; 14 cutii/bax.



Baking Experts Team