



Baking Experts Team



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!



Credi Glaze

Gamă de glazuri gata de utilizat, cu aplicare la rece, pentru finisarea produselor de patiserie și cofetărie.

Variante:

- Credi Glaze Neutral – glazură neutră, fără adaos de aromă sau colorant
- Credi Glaze Cocoa – glazură cu cacao (5%) și aromă de ciocolată
- Credi Glaze Caramel Flavour – glazură cu aromă de caramel
- Credi Glaze Strawberry Flavour – glazură cu aromă de căpșune

AVANTAJE

- Sunt tixotropice: prin omogenizare ușoară le scade consistența, pentru ca după un timp de la aplicare să revină la consistența inițială
- Conferă luciu foarte bun produselor pe care se aplică și previn uscarea la suprafață a acestora
- Se pot aplica și pe produse care se congelează
- Transparență foarte bună
- Stabilitate bună pe produs
- Varianta neutră poate fi colorată și aromatizată după dorință

MOD DE UTILIZARE

Se pune cantitatea necesară de glazură într-un vas curat, se amestecă ușor cu o lingură sau cu un tel până la obținerea unei consistențe mai fluide. Glazura se aplică cu o pensulă sau o spatulă și se lasă produsul la rece.

Nu adăugați apă în glazură!

RECOMANDĂRI DE DEPOZITARE

În spații răcoroase și uscate (max. 20° C). După desigilare, produsul se păstrează la rece, în ambalajul original bine închis, max. 2 săptămâni.

AMBALARE

În găleți albe din plastic, cu capac autosigilant. Masa netă: 4,5 kg.



Baking Experts Team

Orkla Foods România
str. Copilului 14-18, Sector 1, București
tel.: +4 031 805 75 70
fax: +4 031 805 75 71
e-mail: b2b@orklafoods.ro
www.orklabakery.ro