

Grupa produktu:

MIESZANKA CUKIERNICZA



Pieczęć Twojego Dystrybutora

extra
babka
cytrynowa

Nazwa produktu:

EXTRA BABKA CYTRYNOWA

EXTRA BABKA CYTRYNOWA to wysokiej jakości mieszanka do wyrobu ciast biszkoptowo-tłuszczowych o niepowtarzalnym smaku cytrynowym. Extra Babka Cytrynowa szczególnie polecana jest do produkcji wszelkiego rodzaju babek. Delikatny, wilgotny miękisz sprawia, że babki z tej mieszanki nie odbiegają od domowych.

Mieszanka gwarantuje szybkość i łatwość wykonania oraz niepowtarzalny smak i aromat cytrynowy. Dodatkową zaletą jest długi okres przydatności, bez użycia środków konserwujących.

Zalety:

- delikatny, wilgotny i świeży miękisz;
- niepowtarzalny smak i aromat cytrynowy;
- wyrazista, cytrynowa barwa miękiszu;
- regularna struktura;
- łatwość przygotowania;
- doskonała powtarzalność;
- długotrwała świeżość bez środków konserwujących.

Sposób stosowania:

100% mieszanki EXTRA BABKA Cytrynowa bez udziału mąki.

Opis:

Mieszanka do wyrobu ciast biszkoptowo - tłuszczowych.

Składniki:

Cukier; mąka pszenna; skrobia pszenna; mleko w proszku odtłuszczone; skrobia ziemniaczana modyfikowana - substancja zagęszczająca; E 475, E 472e - emulgatory; E450i, E500ii - substancje spulchniające; aromat cytrynowy; sól; ryboflawina - barwnik.

Alergeny:

Produkt zawiera gluten i mleko. W zakładzie przetwarzane są również: soja i pochodne, jaja i pochodne, sezam.

Opakowanie:	10 kg
Warunki przechowywania:	Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).
Dodatki reklamowe:	dodatki promocyjne

KARTA PRODUKTU

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99



Grupa produktu:

MIESZANKA CUKIERNICZA


LESAFFRE



Pieczęć Twojego Dystrybutora

extra
babka
cytrynowa

Nazwa produktu:

EXTRA BABKA CYTRYNOWA

Extra Babka Cytrynowa

Składniki	Surowce [g]
MIESZANKA	1 000
Jajka	500
Olej	500
Woda	100

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić płaskim mieszadłem ramowym przez okres 5 minut. Następnie odważyć i zadozować pożądaną gramaturę do formy.

Wypiek: 170 - 180°C

Czas wypieku: około 40-50 minut

Po około 10 minutach wypieku naciąć ciasto wzdłuż.

RECEPTURA

Lesaffre Polska S.A.

Siedziba: 46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel.+48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99


LESAFFRE