



Ducatto

Крем на растительных маслах
ультрапастеризованный № 101

Универсальный кондитерский крем, рекомендуется для использования при производстве кремовых кондитерских изделий, десертов.

- При взбивании крем увеличивается в объеме в 3,5–4 раза
- При декорировании тортов обеспечивает четкий стойкий рисунок
- Крем можно разбавлять сахарным сиропом, инвертным сиропом, сахарной пудрой, сгущенным молоком до 30%
- Взбитый крем можно смешивать с вареным сгущенным молоком, с джемом, конфитюром, фондами, с фруктовыми наполнителями до 10%
- Является альтернативой обычным молочным сливкам
- Устойчив к заморозке, отлично сохраняет форму на готовом изделии

Вкус и запах характерный вкус и аромат, обусловленный внесенным ароматизатором	Массовая доля жира 26,0%	Массовая доля сахарозы не менее 12,0%
--	------------------------------------	---

Цвет однородный, от белого до светло-кремового	Консистенция однородная эмульсия, допускается густая консистенция, единичные пузырьки воздуха
--	---

Состав: вода питьевая, растительное масло, сахар-песок, влагоудерживающий агент E420, молочный белок, эмульгаторы: E471, E472b, E472c, стабилизаторы: E466, E460, регулятор кислотности E339, соль поваренная пищевая, ароматизатор ванильно-сливочный идентичный натуральному

Условия хранения и срок годности: 9 месяцев при температуре от 0 до +10°C и относительной влажности не более 80,0%

Упаковка: асептический пакет «Bag in box», вложенный в гофрокороб. Масса нетто — 10 кг.

www.dykat.com

Продукт вырабатывается по ТУ 9143-003-62543923-12 и соответствует, по показателям безопасности, требованиям «Техническому регламенту «Таможенного союза «ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции».



Ducatto

Крем на растительных маслах
ультрапастеризованный № 302

Универсальный кондитерский крем, рекомендуется для использования при производстве кремовых кондитерских изделий, десертов.

- При взбивании крем увеличивается в объеме в 4–5 раз
- Крем можно разбавлять сахарным сиропом, инвертным сиропом, сахарной пудрой, сгущенным молоком до 50%
- Взбитый крем можно смешивать с вареным сгущенным молоком, с джемом, конфитюром до 50%
- Является альтернативой обычным молочным сливкам
- Допускается смешивание взбитого крема с кислыми средами

Вкус и запах характерный вкус и аромат, обусловленный внесенным ароматизатором	Массовая доля жира 26,0%	Активная кислотность pH 6,7–6,9%
--	------------------------------------	--

Цвет однородный, от белого до светло-кремового	Консистенция однородная, в меру вязкая эмульсия, допускаются единичные пузырьки воздуха	Массовая доля сахарозы не менее 13,0%
--	---	---

Состав: растительный белок, вода питьевая, растительное масло, сахар-песок, влагоудерживающий агент E420, эмульгаторы: E471, стабилизаторы: E466, E460, E412, регулятор кислотности E339, соль поваренная пищевая, ароматизатор ванильно-сливочный идентичный натуральному

Условия хранения и срок годности: 9 месяцев при температуре от 0 до +10°C и относительной влажности не более 85,0%

Упаковка: асептический пакет «Bag in box», вложенный в гофрокороб. Масса нетто — 10 кг.

Горячая линия по вопросам качества

8 800 700-90-20

Звонок по России бесплатный

Продукт вырабатывается по ТУ 9143-003-62543923-12 и соответствует, по показателям безопасности, требованиям «Техническому регламенту «Таможенного союза «ТР ТС 021/2011» О безопасности пищевой продукции».