

TELJES KIŐRLÉSŰ CSOKIS COOKIE



puratos

Plant
Forward

ÖSSZETEVŐK

Tészta	g
Liszt BL 55	200 g
Egész tojás	50 g
Porcukor	125 g
Mimetic 32	200 g
Puravita Integrale	100 g
Belcolade Dark Szemcse	50 g
Ét CT	

TECHNOLÓGIA

Gyúrjuk össze a tészta hozzávalóit. Ezután a tésztát tegyük hűtőbe 1-2 órára pihenni.

Pihentetés után nyújtjuk ki a tésztánkat 2,5 mm vastagságúra és szúrunk ki belőle keksz formákat. A kekszeket 200°C-on 10-12 perc alatt süssük készre.



FOOD
Innovation for
GOOD

MIMETIC: A PURATOS PRÉMIUM MINŐSÉGŰ ZSIRADÉKA

A Puratosnál **hiszünk az élelmiszeripari innováció átalakító erejében**, amely a jó ügy érdekében történik.

A **Mimetic** kiváló választás **lamináláshoz, dúsításhoz**, és széles körben alkalmazható **sütő- és cukrászipari késztermékek készítéséhez** - ilyenek például a leveles tésztából készült termékek, a különböző cukrászsütemények, kelt tésztából készült termékek és a kekszek.



Csúcsmínőségű késztermék, kiváló vajás ízzel, hosszan tartó frissességgel



Kiváló feldolgozhatóság és tolerancia, a gyártási folyamathoz és az üzemi környezethez igazítva



A legjobb, növényi alapú, prémium zsiradék, amely **3x alacsonyabb környezeti hatással bír** a vajhoz képest



Segregated (SG) **fenntartható pálmaolaj** felhasználásával készült

Better Planet

tastetomorrow
by Puratos

A fogyasztók egyre inkább egyetértenek azzal, hogy a **növényi alapú élelmiszerek pozitív hatással vannak a környezetre**.

Különleges promóciónk keretein belül, most minden egyes kiló megvásárolt **Mimetic** termék után 20 forinttal hozzájárul **egy új fa ültetéséhez!**

További információkért olvassa ba a QR kódot:

