

ÖSSZETEVŐK

Piskóta

Víz	115 g
Tojás	175 g
Olaj	150 g
Cakemix Supersoft PF SR	500 g

Krém **g**

Italmax	700 g
Deli Quark RSPO SG	300 g

TECHNOLÓGIA

Piskóta:

A piskóta összetevőit keverjük össze, majd öntsük 60x20 cm-es keretbe. Süssük 170 °C-on 30 percig.

Krém:

Az Italmax habalapot a Deli Quark krémtúró alappal verjük fel és kenjük a kihűlt piskótára. Majd díszítjük tetszőlegesen.

WE LOVE
SUPERSOFT
CAKES

**VANÍLIÁS
SZELET**



Cakemix Supersoft

 **tastetomorrow**
by Puratos

A fogyasztók **66%-a** egyetért azzal, hogy a pékárukban lévő **cukor mennyiségének csökkentése** hozzájárul az **egészséges életmódhoz**.

Forrás: Taste Tomorrow fogyasztói kutatás, (Magyarország, 2023)

Csökkentett cukortartalmú, pálmaolajmentes keverék omlós sütemények készítéséhez

Megoldásunk megfelel a jelenlegi fogyasztói igényeknek, mely szerint a fogyasztók kevesebb cukrot tartalmazó pék- és cukrászsüteményeket keresnek, de nem kívánnak kompromisszumot kötni a nagyszerű íz vagy az állag terén.

Bemutatjuk keverékünket, amely rendkívül puha textúrát eredményez. Válaszoljon a fogyasztói igényekre most, és bővítsé cukorcökkentett és pálmaolajmentes süteményekkel portfólióját.

Termékelőnyök:

- ✓ Puha állag, mely hosszan megőrzi a frissességét
- ✓ Folyékony, könnyen kenhető tészta kiváló gyümölcs- és csokoládés tulajdonságokkal, ezért ideális különféle gyümölcsseletek készítéséhez is
- ✓ 30%-kal kevesebb cukor a hagyományos keverékekhez képest
- ✓ Nem tartalmaz mesterséges színezéket, se mesterséges aromát
- ✓ Pálmaolajmentes
- ✓ Fagyasztható
- ✓ Vaníliás és csokoládés ízvilágban elérhető
- ✓ Tojásmentes



 puratos

MyPuratos



Regisztráljon az online rendelésfelületünkre és tekintse meg aktuális termékínálatunkat!

www.puratos.hu/hu/mypuratos

