



TUMMA TRYFFELI

TUOTEKUVAUS

Tummansuklaanmakuinen tryffeli. Tuotetta voi käyttää täytteenä tai koristamiseen erilaisiin konditoriatuotteisiin sekä täytesuklaan valmistuksessa.

Pyydä tarjous ja reseptiikka

[+358 10 4249 700](tel:+358104249700)

bakels@finnbakels.fi

KÄYTTÖOHJE

Täytteeksi: Sekoita tuote vatkaamalla kuohkeaksi ja sopivaksi pursottamiseen.

Pintakäsittely: Lämmitä tuote halutun koostumuksen mukaiseksi. Lämpötila ei saa ylittää +45 °C.

PAKKAUS

Tunnus
5370

Koko
6 kg

Tyyppi
Muoviastia

Kappalemäärä lavalla

LISÄTIETOA

Kaikki tiedot ja suositukset perustuvat luotettavaksi todettuihin testeihin sekä tutkimuksiin. Niiden tarkkuudesta ei kuitenkaan voida antaa mitään takeita. Valmistajat eivät voi valvoa, kuinka ostajat kuljettavat, varastoivat, käsittelevät tai käyttävät heidän tuotteitaan. Tästä syystä kaikissa suosituksissa on ehtona se, että valmistajat tai myyjät eivät ole vastuussa tuotteiden käytöstä aiheutuneista vahingoista. Kukaan valmistajien edustaja ei ole oikeutettu poistamaan tai muuttamaan edellä mainittuja ehtoja. Henkilökuntamme on kuitenkin valmis auttamaan ostajia muokkaamalla tuotteet ostajien tarpeiden ja olosuhteiden mukaisiksi. Mikään tässä esitetty ei johda suosituksiin, jotka loukkaisivat nyt tai tulevaisuudessa voimassaolevia patenteja.



SÄILYTYS

Kuivassa ja viileässä (max 15 °C)



SÄILYVYYS

360 päivää



TUOTEKATEGORIA

Konditoriatuotteet, Tryffelit



AINESOSIEN OMINAISUUDET

Gluteeniton, Kananmunaton,
Lakto-ovo-vegetaristinen



VALMIS TUOTE

Kahvileipä, Kakut, Koristeet, Leivokset,
Makeiset ja konvehdit