



100% растителна тройно рафинирана мазнина БЕЗ ВОДА – аерирана.

Идеален за всяко маяно тесто хлябчета, гевреци, бриош, куру и др.

Може да се ползва където ползвате маргарин по вашите си рецепти за маяни теста, като намалите количеството на мазнината 20% и увеличите водата по вашата рецепта 25% .
(процентово съотношение към мазнини на рецептата)



Идеален за бутер тесто, (шотландски и френски метод), баници, кори и др.

Може да се ползва където ползвате маргарин по вашите си рецепти за бутер теста, като намалите количеството на мазнината 20% и увеличите водата по вашата рецепта 25% .
(процентово съотношение към мазнини на рецептата)



Идеален за бисквити, курабийки и дребни сладки.

По вашите рецепти за бисквити измесвате част от мазнините (масло или маргарин) със съответно количество ШОРТФАТ 100% - ДРАГСБЕРК като увеличите водата по вашата рецепта 25%. (процентово съотношение към мазнини на рецептата)



Предимства

- Удължава срока на крайното изделие.
- Осигурява много здрава структура на крайното изделие.
- Придава приятна и дълга хрупкавост на крайното изделие.
- Много икономичен краен резултат.
- Няма тежки-мазни остатъчни вкусове
- Не покрива натуралните аромати на другите продукти.

Идеален за оформяне на шоколадови декорации.

Темперирате 800гр. кувертюр по ваше желание от гамата на АЛМА ЛИБРЕ.

Омекотяваме 200гр. ШОРТФАТ 100% - ДРАГСБЕРК на 30оС и включваме към темперирания кувертюр. Поставяме в тава и оставяме да се кристализира.

Настъргваме с различни метални инструменти по нас избор и получаваме Шоколадови стърготини, рула и други декоративни елементи.





Код: 180207

шортенинг 100% - ДРАГСБЕРК

Състав: 100% палмово олио.

Чисто тегло: 4бр.Х5кг.Е

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	900KCAL (3700KJ)
МАЗНИНИ	100гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	49гр.
Мононенаситени	36гр.
Полиненаситени	10гр.
Транс мазнини	< 1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Вода 0%, сол 0%, натрий 0%
Без GMO продукти
Не съдържа алергени съставки

Производител : ДРАГСБЕК - Дания

DRAGSBAEK MARGARINEFABRIK A/S, THISTED DENMARK

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 6 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при + 10 о/С 15оС

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

Продуктът не съдържа GMO суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



