

ЕКМЕК БЕЗ ЗАХАР

ЕКМЕК NO SUGAR

Състав:

-кадайф

-КРЕМ „МАСТИХА ХИОС“ БЕЗ ЗАХАР

Печем кадайф (код 240113)

и като още е топло го сиропираме с ДОЛЧЕ ФИБРА ГАЛАТЕА

КРЕМ „МАСТИХА ХИОС“ БЕЗ ЗАХАР

180821	Диавива крем без захар	375 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	1000 гр.
	Вода	1000 гр.
	Мастиха хиос (на прах)	3гр.

ИЗПЪЛНЕНИЕ: Хомогенизираме водата и ДИАВИВА КРЕМ и мастиха на прах за 4мин. на бърза скорост приставка тел. Добавяме на части млечната сметана и продължаваме разбиването за още 2 мин.

СГЛОБЯВВАНЕ. В съд по наше желание, поставяме сиропирания кадайф. После поставяме етаж от „КРЕМ „МАСТИХА ХИОС“ БЕЗ ЗАХАР“ и дресираме от горе с разбита сметана ЕЛЕВИР (без захар)

Поръсваме с КАНЕЛА или с натрошен ШАМ ФЪСТЪК





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210362

ДИАВИВА КЕЙК БЕЗ ЗАХАР

**Основа за висококачествени
крим кейкове, мъфини, пандишпани, кукис, тарти
и други печива БЕЗ ЗАХАР**

DIAVIVA NO SUGAR

Състав: Пшенично брашно, малтитол*, обезмаслено мляко на прах, картофено нишесте, слънчогледово олио, стабилизатори: дифосфат (E450) и натриев карбонат (E500), емулгатори: E471 и E475, млечни протейни, сол, оризово нишесте, натурален сгъстител гума ксантан, натурални аромати, натурални пшенични ензими

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	309KCAL (1292KJ)
ПРОТЕИНИ	5,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,1 гр.
МАЗНИНИ	3,5 гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 гр.
ФИБРИ	1,4 гр.
СОЛ	1,5 гр.

Опаковка : чувал 5кг. е

Произведено от CREDIN - ORKLA

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

Срок на годност: виж опаковката (9 месеца след производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

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

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



***Малтитол (Maltitol, E965)**- това е името на естествен подсладител, който се извлича от зърнено нишесте и принадлежи към групата на подсладителите, по-известни като полиоли.

Той има мек сладък вкус, много близък до този на обикновената захар и сладостта му се равнява на около 90% от тази на захарта. Спомага за по-лесен контрол на телесното тегло.

Малтитолът се абсорбират бавно в храносмилателния тракт. Следователно когато се използва като подсладител, рязкото покачване на нивото на глюкозата в кръвта и на инсулиновия отговор е значително редуцирано.

