

НОВИСИМЕ ТУОРЛО ДИ ОВО

Novissime

Professional

EUROPO

РЕВОЛЮЦИЯ В
СЛАДКАРСТВОТО

50% филтрирани жълтъци
50% захари

В затворен кръг производство, кокошките на фирма НОВИСИМА се хранят само с проверени и качествени храни. Отделят се жълтъците и се филтрират по технология на осмоза. В процеса на пастъоризацията се създава един изключително стабилен продукт, без миризми осигурявайки високо качество на крайните изделия с голяма трайност.

НОВИСИМЕ: 50% филтрирани жълтъци + 50% захари (БЕЗ никакви други добавки и примеси) образуват един ИНОВАТОРСКИ-РЕВОЛЮЦИОНЕН продукт от НОВО ПОКОЛЕНИЕ, отваряйки нови перспективи за сладкарски приложения и творчество.

НОВИСИМЕ, е идеален продукт за мусове, кремове, пандишпани, сладолед, печива, бисквити, тарты и др.



Novissime

Professional

EUROPO

