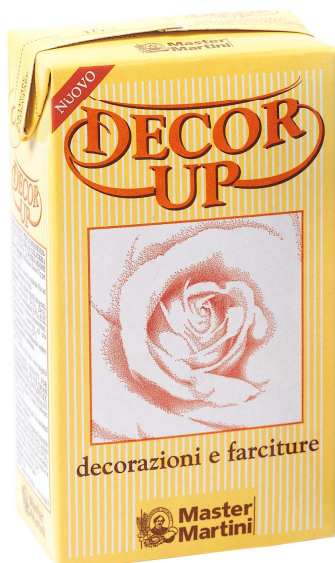


V Tłuszcze i Dodatki cukiernicze

DECOR UP FIRMY MASTER MARTINI



Wysokiej jakości krem roślinny do ubijania będący alternatywą dla śmietany zwierzęcej jako łatwiejszy, szybszy i bezpieczniejszy w użyciu. Delikatny w smaku, śnieżnobiały, używany do, dekoracji, wypełnień, jako dodatek do deserów, tortów, kremów, lodów, musów, rurek, gofrów i sałatek owocowych.

Produkt pasteryzowany UHT
Termin ważności: minimum 9 miesięcy
Przechowywanie w temp. ok. 15-20°C

Tłuszcze

Palmarin	Rewelacyjny stały tłuszcz palmowy do smażenia mięsa oraz jako frytura. Szerokie zastosowanie w gastronomii	Opakowanie 10 kg
Frit	Stały tłuszcz palmowy 100 % do smażenia do szerokiego stosowania w gastronomii	Opakowanie 20 kg (8 x 2,5 kg)
Margaryna do ciasta francuskiego	Master export platte – margaryna 82% puff pastry o płaskim formacie pokrojona , może być na specjalne zamówienie każda zapakowana osobno	Karton 20 kg (2 x 10 kg)
Margaryna do croissant	Master export platte CRS – margaryna 82 % croissant – o płaskim formacie pokrojona	Karton 20 kg (2 x 10 kg)

Mieszanki ciast biszkoptowych UNIFINE

211001035	SuMix-Soft - premiks ciasta biszkoptowo-tłuszczowego	15 kg
690012805	SuMix Base - ciasto biszkoptowo-tłuszczowe neutralne	15 kg
656308805	SuMix Choco - ciasto biszkoptowo-tłuszczowe czekoladowe	15 kg
690011805	SuMix Yogo - ciasto biszkoptowo-tłuszczowe jogurtowe	15 kg

PREGELLINA® (Zagęstnik do soków i owoców)			
79804	PREGELLINA® No. 2 (For Gelato) - For ice-cream use	4 torby x 2,000 kg	
79702	PREGELLINA® PASTAPRONTA	2 puszki x 6,000 kg	
79706	PREGELLINA® PASTAPRONTA	6 puszek x 1,300 kg	
79602	PREGELLINA® SPECIAL FRUIT SALAD	2 puszki x 3,500 kg	
36204	FRUTTAFIX®	4 torby x 2,000 kg	