

ТЕГРАЛ ГЛОРИЯ КЕЙК



Смесь для приготовления бисквитов, кексов, печенья, тарталеток.

Современные тренды в питании вдохновили нас на разработку **НОВИНКИ!**

Смесь Теграл Глория Кейк позволяет изготовить бисквиты, кексы и маффины, которые содержат **только полезные, натуральные ингредиенты**. Чистая этикетка позволит Вам выделиться на рынке и предложить совершенно новый продукт потребителям.



Состав: Крахмал кукурузный, сахар, декстроза, пищевые волокна Цитрусовые, мука кукурузная, мука кокосовая, мука гречневая, инулин, семена чиа, мука льняная, сыворотка молочная сухая, масло растительное подсолнечное, мука киноа, продукты яичные, ароматизаторы, ферменты.

Базовая рецептура

Смесь "Теграл Глория Кейк", г	500
Яйцо, г	325
Масло растительное, г	125
Вода, г	50



Способ приготовления.

В миксер внести сначала все жидкие ингредиенты, затем сухие и месить на средней скорости 6-8 минут до получения однородного теста. Выпекать при температуре 170-200°C 35-45 минут в зависимости от массы заготовки и конструкции печи.

Преимущества:

- В составе только **НАТУРАЛЬНЫЕ** ингредиенты (чистая этикетка).
- Смесь **не содержит ИСТОЧНИК ГЛЮТЕНА**.
- Смесь содержит **уникальные виды сырья** (мука гречневая, мука кокосовая, мука киноа, мука бурого льна, семена чиа, инулин, цитрусовые волокна).
- Имеет **насыщенный богатый вкус**
- В готовом изделии **пониженное содержание сахара (18%)**.

Упаковка: мешок 7 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (max t = 25°C, влажность не более 75 %) срок годности продукта гарантируется в течение 9 месяцев. Плотно закрывать мешок после каждого использования.

Московская область, г.Подольск
(495) 926 2224; (4967) 52 5434
Волгоград (8442) 26 86 30
Краснодар (861) 201 90 38
Казань (843) 528 24 00

Санкт-Петербург (812) 449 4252
Новосибирск (383) 349 54 82
Самара (846) 207 99 05
Екатеринбург (800) 222 79 90 доб.179