

Кремиголд

Комплексная смесь для приготовления заварного крема

Имеет структуру и аромат заварного крема, приготовленного традиционным способом.

Обеспечивает великолепный вкус и устойчивую текстуру Изделий.

Дает чистый срез

Низкокалорийный продукт



Внешний вид

Порошок цвета слоновой кости

Состав

Сахар, модифицированный крахмал, сухое цельное молоко, сухая сыворотка, загуститель E401, карбонат кальция E170, бета-каротин E 160a, декстроза, консервант E203, ароматизатор.

Рецептура

Кремиголд 400 г
Холодная вода 700-1000 г

Взбивать указанное количество смеси с водой в течение 3-5 минут на высокой скорости до получения нежного однородного крема

Пищевая ценность на 100 г смеси

Энергетическая ценность	403 ккал
Жир	5,4 г
Углеводы	83,1 г
Белок	5,6 г
Клетчатка	0,2 г



Срок годности

При хранении в прохладном и сухом месте (максимальная температура – 25°C; относительная влажность воздуха – 65%), срок годности смеси – 6 месяцев.