

ИЗИ КАРТОФЕЛЬНЫЙ



Немного фактов:

- 1) Родина картофеля: Южная Америка (Чили, Перу)
- 2) В Россию картофель завез Петр 1 из Голландии в 17м веке. Но тогда она не прижилась, т.к. многие не знали что есть надо клубни и травились ягодами.
- 3) И только во время голода 1860 года картофель обрел свое второе рождение в России.
- 4) Картофель содержит вещества необходимые для выживания в периоды голода, болезней и несчастий.
- 5) Его белки содержат все аминокислоты, встречаемые в растительной пище.
- 6) 300 г картофеля достаточно чтобы удовлетворить дневную потребность в Калии, Фосфоре и Углеводах.
- 7) Свежий картофель богат витамином С и клетчаткой.

Изи Картофельный:

описание смеси

Описание: смесь для приготовления картофельного хлеба

Состав смеси: хлопья картофельные, мука пшеничная, соль, клейковина пшеничная, молоко сухое, опара пшеничная сухая, лук сушеный, петрушка сушеная, укроп сушеный, ароматизатор, антиокислитель - аскорбиновая кислота, ферменты.

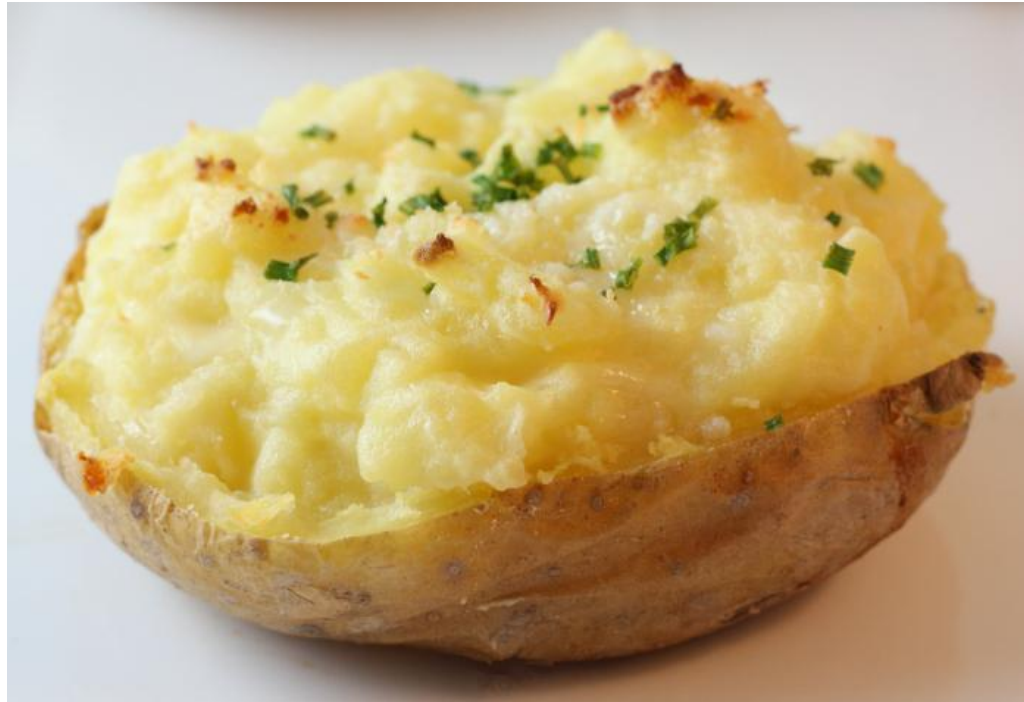
Дозировка: 30 % к массе муки

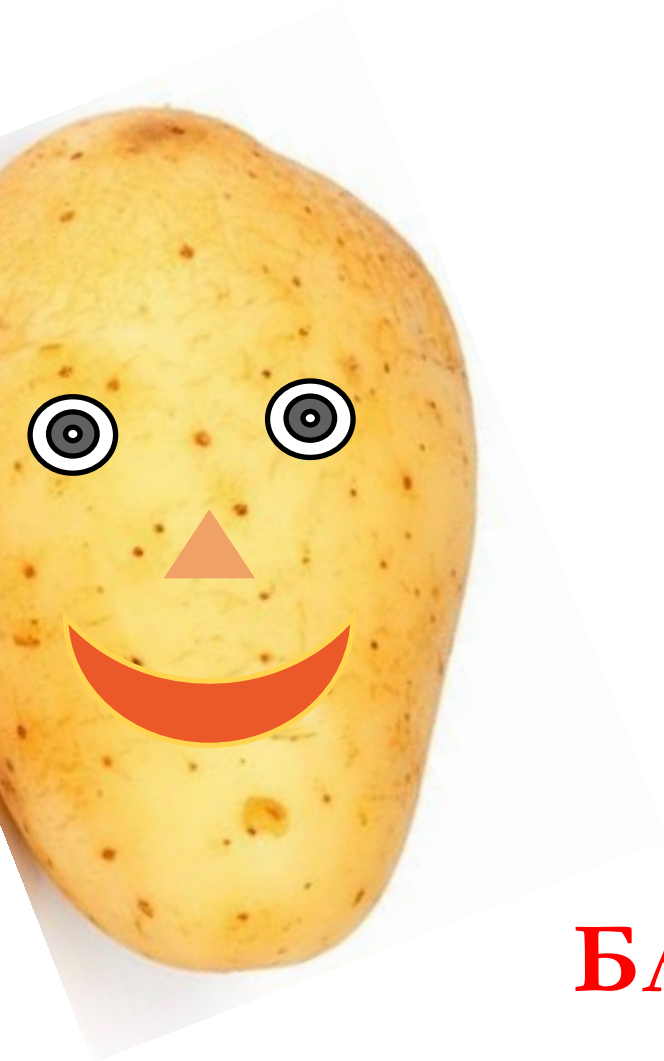
Упаковка: мешок 25 кг.

Сроки и Условия Хранения: в сухом прохладном месте (max t = 25 °С) срок годности продукта гарантируется в течение 6 месяцев. Плотнo закрывать мешок после каждого использования.

Преимущества продукта:

- 1) Легкая в использовании смесь
+ вода, мука, дрожжи
- 1) Очень аппетитный, вкусный и ароматный хлеб
- 2) Долгое время сохраняется свежесть





Благодарю за внимание!