

ZEELAFIX

Novinka v sortimente

Neutrálny stužovač na báze škrobu



Zeelandia



ZeelaFix

NOVINKA

Neutrálny stužovač na báze škrobu.

- **jednoduchá príprava** - stačí zamiešať **priamo** do smotany, krému a pod.
- **nízke dávkovanie,**
- **skvelé zloženie ZeelaFix zaručí,** že výsledné smotanové alebo krémové náplne **výborne chutia** bez podtónu a pocitu škrobu v ústach.
- široké využitie pre cukrárov.



Základná receptúra:

36 – 40 g ZeelaFix,

1 000 g smotana na šľahanie, cukor podľa potreby.

ZeelaFix pridáme priamo do smotany na šľahanie, premiešame a naraz spolu vyšľaháme do požadovanej konzistencie.

Zloženie: dextróza, modifikovaný škrob:E 1422.

Balenie: 1 kg PE vrecko.

Minimálna trvanlivosť: 6 mesiacov od dátumu výroby.

Odporúčame skladovať na suchom a chladnom mieste, bez priameho slnečného žiarenia v dobre uzatvorenom obale.

ZEELANDIA s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
tel. +421 55 642 79 36
zeelandia@zeelandia.sk;
www.zeelandia.sk

CALL centrum:
0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk
FCB:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>



Zeelandia