



PEKARSKI PROIZVODI, PUNJENJA I PRELIVI



Vanila plus nadev

- Termostabilan
- Ne sadrži TiO2
- Pakovanje 12 kg



Vanila nadev

- Termostabilan
- Guste konzistencije
- Pakovanje 6 kg



Suva šljiva nadev

- Termostabilan
- Min. 25% ploda suve šljive
- Pakovanje 6 kg



Krem za mazanje i punjenje

- Kvalitetan krem za punjenje i dekoraciju pekarskih proizvoda
- Pakovanje 6 kg



Termostabilni krem

- Obezbeđuje stabilnost prilikom pečenja
- Pakovanje 6 kg



Pistač krem

- Gusta, maziva pasta od pistača
- Pakovanje 6 kg



Tri leće karamel preliv

- Staklast sjaj
- Bogat karamel ukus
- Pakovanje 6 kg



Pizza umak

- Idealan za pize, lisnata testa i ostale pekarske proizvode
- Pakovanje 10 kg



Orah nadev

- Termostabilan
- Minimalno 27% oraha
- Pakovanje 10 kg



Mak nadev

- Termostabilan
- Minimalno 40% maka
- Pakovanje 10 kg



Sitan sir albuminski

- Visok sadržaj proteina
- Nizak sadržaj masti
- Pakovanje 10 kg



Master baker sir

- Sveži sir od parenog testa
- Topiv i elastičan
- Pakovanje 3,2-3,8 kg



Milino

- Mešoviti proizvod od pasterizovanog obranog mleka i biljne masti
- Minimalno 45% masti u suvoj materiji
- Pakovanje 3,2-3,8 kg



Extruded Mix

- Produžena svežina proizvoda
- Izraženija aroma i ukus proizvoda
- Pakovanje 15 kg



Corn Decor

- Površinska dekoracija pekarskih proizvoda
- Doziranje: od 5 do 15% računato na masu upotrebljenog brašna
- Pakovanje 4 kg



Baza Bavarka

- Bazni rastvor za izradu bavorskih peciva
- Daje karakterističnu tamno braon boju i specifičnu prijatnu aromu
- Pakovanje 10 l