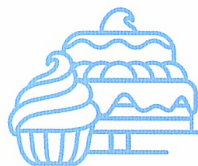


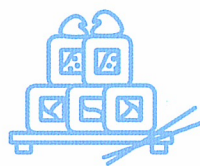


CREAM CHEESE

ТВОРОЖНЫЙ СЫР
ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ СЛИВОК
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЛАДКИХ КРЕМОВ



ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СУШИ И РОЛЛОВ



ДЛЯ СУПОВ,
САЛАТОВ, СОУСОВ
И СЭНДВИЧЕЙ

НОВИНКА
2020!

СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ (МДЖ в сухом веществе не менее 60%)

НЕЖНЫЙ ВКУС НАТУРАЛЬНЫХ СЛИВОК С ЛЁГКОЙ КИСЛИНКОЙ
И СОЛОНОВАТОСТЬЮ И МЯГКАЯ КРЕМООБРАЗНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ.

• НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Производится из натуральных молочных сливок без добавления растительных жиров и консервантов.

• ГАРАНТИРОВАННЫЙ РАСХОД И СВЕЖЕСТЬ ПРОДУКТА.

Удобный формат (1 кг) гарантирует полный расход и использование только свежего продукта даже при небольших объемах ежедневного потребления.

• УНИВЕРСАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ.

Подходит для кондитерских изделий, кулинарных блюд и блюд японской кухни.

• УДОБСТВО ХРАНЕНИЯ.

Герметичная запайка ведра пленкой обеспечивает качество продукта при хранении и транспортировке.

СОСТАВ: творог (сливки, бактериальная закваска молочнокислых микроорганизмов, ферментный препарат микробиального происхождения), комплексная пищевая добавка молочный белок, мальтодекстрин, загустители: камедь рожкового дерева, каррагинан, соль поваренная пищевая.

МАССА НЕТТО:
1000 г

УПАКОВКА: 6 штук
пластиковое ведро с герметичной запайкой

СРОК ХРАНЕНИЯ:
3 месяца

ПРОТЕСТИРОВАН ПРОФЕССИОНАЛАМИ.

Прошёл тестирование в кондитерских, кафе и ресторанах японской кухни, получив положительную оценку шеф-поваров и кондитеров по всем критериям функциональности.

СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ

(МДЖ в сухом веществе не менее 60%)

НЕЖНЫЙ ВКУС НАТУРАЛЬНЫХ СЛИВОК С ЛЁГКОЙ КИСЛИНКОЙ И СОЛОНОВАТОСТЬЮ И МЯГКОЙ КРЕМООБРАЗНОЙ КОНСИСТЕНЦЕЙ.

CREAM CHEESE

ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



ЧИЗКЕЙКИ • ТИРАМИСУ • КАПКЕЙКИ • ПРОФИТРОЛИ КРУАССАНЫ • ВЫПЕЧНЫЕ ТОРТЫ, ДЕСЕРТЫ И ПИРОГИ

- Быстро взбивается в плотную, эластичную массу без образования комков и вкраплений
- Стабильный. Прекрасно сохраняет форму, не трескается, не течет. Подходит для декорирования.
- Хорошо смешивается со сливками, сахарной пудрой и прочими ингредиентами.
- Легко отсаживается с помощью кондитерского мешка.
- Подходит для выпечных и невыпечных десертов. Готовые изделия можно замораживать.

ДЛЯ БЛЮД ЯПОНСКОЙ КУХНИ



ХОЛОДНЫЕ РОЛЛЫ • ЗАПЕКАЕМЫЕ РОЛЛЫ • СУШИ

- Плотный, липкий, хорошо ложится на основу из риса, не тает в руках.
- Готовые роллы легко нарезаются на порции, не прилипают к ножу.
- Стабильный. Отлично сохраняет форму готового изделия.
- Подходит для холодных и горячих роллов. При запекании не отделяет влагу.
- Сливочный вкус легкой кислинкой и оптимальной солонатоватостью прекрасно сочетается с рыбными продуктами и рисом.

ДЛЯ ЗАКУСОК



БУТЕРБРОДЫ • СЭНДВИЧИ • БЕЙГЛЫ • КАНАПЕ РУЛЕТЫ • БРУСКЕТТА

- Пластичен. Хорошо намазывается и плотно фиксируется на хлебной основе.
- Приятный сливочный вкус подчеркивает вкус остальных ингредиентов.
- Термоустойчив, подходит для горячих бутербродов и брускетты.

ДЛЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД



СУПЫ • СОУСЫ • ФАРШИРОВАННЫЕ БЛЮДА ЗАПЕКАНКИ • САЛАТЫ

- Хорошо взбивается с растительным жиром, не расслаивается.
- Легкий, воздушный, прекрасно держит форму при сервировке.
- Не сворачивается при кипячении, подходит для приготовления супов и соусов.
- При воздействии высоких температур не отделяет влаги, подходит для запекания.
- Натуральный, подходит для ежедневного потребления.