***Крем заварной Ванильный Эстеро***

***Арт. 71002R***

**Назначение**: Сухая смесь для приготовления морозостойкого и термостабильного заварного крема холодным способом. ТУ 10.51.56-004-61068041*-*17

**Состав**: сахар, загуститель: крахмал модифицированный E1414, молоко сухое

 цельное, сыворотка сухая молочная, стабилизаторы: Е401, Е341,

 растительный жир (гидрогинезированное кокосовое масло, глюкозный

 сироп, молочный белок, эфиры моно- и диглицеридов и жирных кислот

 Е472а), cоль, ароматизатор, краситель Е160а.

 Продукт может содержать следы глютена, яичных продуктов, орехов.

**Дозировка**: Смесь «Крем заварной Ванильный Эстеро» – 400 г, холодная

 вода – 1000 г

**Способ приготовления:**

Перемешать все компоненты по рецептуре на средней скорости венчиком из тонкой проволоки 15-20 секунд до загустевания.Далее перемешивать на высокой скорости 2 минуты, после чего перейти на среднюю скорость и перемешивать 2 минуты. Приготовленный крем перед использованием оставить несколько минут для стабилизации.

**Цвет**: бело-желтый
**Структура**: порошок
**Запах, вкус**: ванильный, сладкий

**Пищевая ценность на 100 г продукта:**
белки 5,0 г

жиры 5,8 г

углеводы 78,1 г

Энергетическая ценность – 385 ккал/ 1611 кДж

**Срок годности**: 12 месяцев

**Условия хранения:** хранить при температуре 18±5°С и относительной влажности воздуха не более 75%

**Упаковка**: крафт-мешок с внутренней ламинацией 10 кг

**Изготовитель**: ООО «Эстеро-продукт», Россия, 142970, Московская обл.,

р.п. Серебряные Пруды, ул.8 Марта, д.11