

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокильники, Пустомитівський район,
Львівська область, 81130, Україна
тел.: +38 032 245-84-21
факс: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua



Добре разом!

«OLIMPIUM» LLC

Registered and postal address:

4, Lvivska bichna str.,
Sokilnyky village, Pustomyty district
Lviv region, 81130, Ukraine
tel.: +38 032 245-84-21
fax: +38 032 245-84-29
моб. тел.: +38 050 377-94-84
e-mail: olimpium@olimpium.com.ua
www.olimpium.com.ua

ТУУ 10.6-39862886-001:2017

Сухі вершки

Збиті вершки це вдалий вибір для начинки кондитерських виробів (тортів, тістечок, кексів тощо), також можна використовувати для десертів з фруктами, карамеллю, шоколадом.



Для приготування кремів суміш «Сухі вершки» слід змішати з холодною водою у співвідношенні 50-90г на 100г рідини та збивати міксером протягом 2-5 хвилин в залежності від бажаного об'єму та консистенції готового крему.

Крем на основі суміші «Сухі вершки» чудово поєднується з шоколадними, фруктовими наповнювачами, заварним кремом, що дозволяє отримувати широку гамму кремів з різними смаками

Енергетична цінність (калорійність) на 100г продукту:

2161,1кДж/ 517,0ккал

Харчова (поживна) цінність на 100г продукту:

білки – 1,35г; жири – 27,3г; вуглеводи – 69,9г.

Строк придатності: 12 місяців в сухому прохолодному місці в закритих упаковках

Умови зберігання: температура не вище ніж 25°C; відносній вологості повітря не вище 75%

Упаковка: паперові пакети вагою 10,0кг - 1,5%

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:
81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл.
тел.(03261)202 02