

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

Стабілізатор вершків для приготування мусів та суфле

Стабілізатор вершків для приготування мусів та суфле дозволяє приготувати якісні по своїх смакових властивостях десерти та різновиди вершкового крему із різноманітними смаками - тірамісу, творог, адвокат, вишня, йогурт, банан, персик, полуниця. Крема приготовані за допомогою стабілізатора стійкі до заморожування та розморожування.



Спосіб приготування:

НАЗВА СИРОВИНИ	кількість, кг
Стабілізатор	0,250
Вода	0,500
Вершки рослинні	0,500
Всього	1,250

Технологічні вказівки:

розчинити стабілізатор у воді, дати постояти 5-10 хвилин. З'єднати із збитими вершками.

Склад: цукор-пудра, крохмаль модифікований E1414, желатин холодно-розчинний, кислота лимонна E 330, ароматизатор в залежності від смаку (тірамісу, творог, адвокат, вишня, йогурт, банан, персик, полуниця)

Енергетична цінність: 353,4 ккал/ 1477,2 кДж

Харчова (поживна) цінність в 100г продукту:

білки – 2,8 г; жири – 0,25 г; вуглеводи – 92,3 г

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

Умови зберігання: температура не вище ніж 25°C; відносна вологість повітря не вище 75%

Упаковка: паперові багатошарові мішки вагою 5 кг $\pm$ 1,5%

Юридична адреса:

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:

81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл.

тел.(03261)202 02