

ТЗОВ «ОЛІМПІУМ»

Юридична та поштова адреса:

вул. Львівська бічна, 4,
с. Сокільники, 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

СОНАТА

суміш суха для приготування крему заварного
термостабільний

для швидкого приготування термостабільних ванільних кремів, які зберігають
свої властивості при випіканні та заморожуванні.

Має широкий спектр застосування від класичної рецептури до поєднання
з маргарином, маслом, вершками, та іншими молокозмісними продуктами

Рецептура на крем для
випікання:

Спосіб приготування:

Суміш крем Соната

400г

Крем змішати з водою і збити протягом 3-5
хв. на середній швидкості, потім застосувати
за призначенням

Вода

1000г

Рецептура на крем
масляний:

Спосіб приготування:

Суміш крем Соната

400г

Крем готується за класичною рецептурою. В
окремій ємності збити маргарин з цукром-
пудрою, а потім поступово додати готовий
крем і разом збити протягом 3-4 хв. до
утворення однорідної маси

Вода

1000г

Цукор-пудра (за смаком)

50-200г

Маргарин для кремів/масло

500г

Ароматизатор Ваніль/Коньяк

3г

Рецептура на крем для
начинювання:

Спосіб приготування:

Суміш крем Соната

400г

Молоко згущене уварене розмішати з водою,
дати крем та збити за класичною
рецептурою. В готовий крем поступово
дати набиті вершки та перемішати на
малих обертах.

Вода

1000г

Молоко згущене уварене

200-500г

Вершки рослинні

1400г

Склад: пудра-цукрова, крохмаль модифікований E1414, **молоко незбиране сухе, сироватка**
молочна демінералізована, стабілізаційна система ((альгінат натрію (E-401),
комплексоутворюючі солі (E450, E339, E 516)), барвник β -каротин, ароматизатор ванільний.

Продукт може містити сліди алергенів: глютену, соєвих продуктів, насіння сезаму.

Поживна цінність на 100 г(г) продукту:

енергетична цінність: 1516,1kJ(кДж)/362,5 kcal (ккал)

жири - 3,3 g(г), з них насичені жирні кислоти - 1,1 g(г) ; вуглеводи - 88,2 g(г) з них цукри - 50,1 g(г);
білки - 2,7 g(г); сіль - 0,0 g(г).

Маса нетто: 10,0 кг Є. Після відкриття - зберігати у щільно закритій тарі не більше 30 діб

Вид упаковки: паперові багатошарові мішки

Строк придатності: 12 місяців

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

Розроблено ТУ на «Торти, тістечка та вироби кулінарні борошняні» із даним кремом

Згідно МБТ №5061-89 від 01.08.89р. рекомендовано внесення 2,0 г сорбінової кислоти або її солей на 1,0
кг готового крему. Термін зберігання виробів із суміші крем СОНАТА з додаванням сорбінової кислоти або
її солей згідно ТУУ 10.6-39862886-001:2017 складає 7 діб.

Адреса потужностей (об'єкта) виробництва:
81652 вул. Гірнична 21, м. Новий-Розділ, Львівська обл., тел.(03261)20202