

# Ines Krem mleczny Fit

O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY  
BEZ DODATKU SACHAROZY I BEZ OLEJU PALMOWEGO

### CHARAKTERYSTYKA I ZALETY:

- ▶ Profesjonalny krem cukierniczy do zastosowania jako: nadzienia pączków, wypełnienia tart i tartaletek, polewy do ciast i babek, przełożenia wafli i andrutów oraz ciast deserowych.
- ▶ Słodzony tylko stewią i maltitolem, nie zawiera zagęstników, stabilizatorów ani konserwantów.
- ▶ Typowo mleczny zapach i słodki smak.
- ▶ Niski indeks glikemiczny.
- ▶ Nadaje się też do głębokiego mrożenia oraz lekkiego zapiekania wewnątrz ciast.
- ▶ Idealnie gładki.
- ▶ Szybka i powtarzalna produkcja.
- ▶ Doskonała baza do tworzenia różnorodnych receptur.
- ▶ Nie powstaje na bazie surowców modyfikowanych genetycznie.
- ▶ Gotowy do użycia „ready to use”.
- ▶ Wyprodukowany przez polskiego producenta.

NOWOŚĆ

w ofercie Agart



**KREM MLECZNY *Fit*** **Ines**

O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY, BEZ DODATKU SACHAROZY I BEZ OLEJU PALMOWEGO (zawiera substancje słodzące)

Składniki: substancje słodzące (maltitol, glikocydy steviolowe), skrzecze roślinne (tępa rozpalona), mleko w proszku pełne 11%, skrzecza kulturyzlana, mleko w proszku odświeżone 1,3%, emulgator lecytyna słonecznikowa, aromat. Produkt może zawierać orzechy, soję, zboża zawierające gluten. Zawiera naturalnie występujące cukry. Spożycie w nadmiernych ilościach może mieć efekt przeczyszczający. Data minimalnej trwałości podana jest pod numerem partii.

Najlepiej spożyć przed:

Przechowywać w miejscu przewiewnym, zacienionym, suchym (wilgotność do 75%), w temperaturze pokojowej (18-22° C).

masa netto **6 kg**



| Wartość odżywcza na 100g:       |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Wartość energetyczna            | 21,4 kJ / 514 kcal |
| Tłuszcz                         | 37 g               |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 13 g               |
| Węglowodory                     | 55 g               |
| w tym cukry                     | 4,9 g              |
| Białko                          | 3,3 g              |
| Sól                             | 1,0 g              |

5 201742 010464

Produkt wytworzony w Polsce dla Agart-Pro sp. z o.o., ul. Fabryczna 13, Zemski, 62-023 Cąbk.