

# KOMPLET Baza Karmelowa

MIESZANKA DO PRODUKCJI POLEW,  
KREMÓW I NADZIEŃ KARMELOWYCH.



*Zabreda smaczniejsza i bardziej pyszna!*

PROPOZYCJA PODANIJA / REKLAMA OGÓLNA



# KOMPLET Baza Karmelowa

## Zalety produktu:

- powtarzalna produkcja,
- racjonalne przygotowanie i wyrabianie masy,
- produkt w postaci proszku łatwy w użyciu i w przechowywaniu,
- produkt clean label CL „czysta etykieta“ - nie zawiera żadnych E dodatków,
- przyjemny, wyrazisty, słodki, karmelowo-mleczny smak,
- doskonale łączy się z produktami, takimi jak: śmietanką, **KOMPLET Kiddy Weiss**, masą serową, bakaliami itp.,
- jako dodatek do kremów, świetny stabilizator, nadaje wyjątkowy smak;
- polewy do ciast deserowych z **KOMPLET Bazy Karmelowej** długo zachowują połysk i utrzymują wilgotność (nie obsychają),
- może być wykorzystywany jako warstwa pomiędzy kremami i biszkoptami, nadając ciastom interesujący przekrój,
- możliwość zamrażania gotowych produktów.



## Receptura podstawowa:

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| <b>KOMPLET Baza Karmelowa</b> | 600 g         |
| woda lub mleko 2% (40°C)      | 700-1.000 g   |
| łączna ilość                  | 1.300-1.600 g |

### Wykonanie:

Składniki połączyć i dokładnie wymieszać.  
Mieszać delikatnie, nie wtłaczając powietrza.  
Gotową masę można wykorzystać w dowolny sposób.  
Gotowy produkt powinien być przechowywany w lodówce.



PROPOZYCJA PODANIA / REKLAMA OGÓLNA

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. +6898/9726-0 · fax +6898/9726-97  
www.komplet.com



**KOMPLET Polska**  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne  
tel. +4861/8967100 · fax +4861/8967101  
biuro@komplet.pl · www.komplet.pl