



INNE – w tym dziale przedstawiamy proszki kakaowe oraz tłuszcze cukiernicze.

Nazwa produktu	Kod produktu	Opakowanie	Paleta	Termin przydatności	Charakterystyka	Zastosowanie
Proszki kakaowe						
Kakao alkalizowane	KAUC 6	worek 20 kg	720 kg	12 m-cy	tłuszcz 10-12%	 
Błonnik kakaowy	BKJM	worek 20 kg	720 kg	12 m-cy	tłuszcz ok 6%	 
Tłuszcze cukiernicze						
Melanocoat ¹⁾	NT 652 G	blok 20 kg	900 kg	10 m-cy	   	
Ertilor ²⁾	PK 38/40	blok 20 kg	900 kg	13 m-cy	   	
Ertilor ³⁾	C 32/34	blok 20 kg	900 kg	13 m-cy	 	
Palkena ⁴⁾	H 1 G	blok 20 kg	900 kg	13 m-cy	    	
Palkena ⁵⁾	S 272 G	blok 20 kg	900 kg	13 m-cy	   	
Ertifil ⁶⁾	AB 530	blok 20 kg	900 kg	10 m-cy	  	
Ertifil ⁷⁾	AB 550	blok 20 kg	900 kg	10 m-cy	   	
Tłuszcz C&M ⁸⁾	UTF 35	blok 10 kg	960 kg	24 m-cy	   	

Opis grafiki:



– twardość



– do polew



– do kremów

- 1 – w pełni uwodorniony olej z ziaren palmowych i palmy, zawiera max 2% TFA.
- 2 – w pełni uwodorniony olej z ziaren palmowych i z ziaren palmowych, zawiera max 2% TFA.
- 3 – w pełni uwodorniony olej kokosowy, zawiera max 2% TFA.
- 4 – w pełni uwodorniony olej z ziaren palmowych, zawiera max 2% TFA.
- 5 – tłuszcz roślinny z ziarna palmy i palmy, zawiera max 2% TFA.
- 6 – tłuszcz roślinny z palmy i ziarna palmy, zawiera max 2% TFA.
- 7 – tłuszcz roślinny z palmy i ziarna palmy, zawiera max 2% TFA.
- 8 – w pełni uwodorniony olej z ziaren palmowych, zawiera max 2% TFA.