







































POLEWA CUKIERNICZA – półprodukt do oblewania wyrobów piekarskich, ciastkarskich, korpusów cukierniczych, suszonych owoców, do produkcji draży.

Nazwa produktu	Kod produktu	Opakowanie	Paleta	Termin przydatności	Płynność	Zastosowanie
Polewy standardowe (na tłuszczach CBR)						
Polewa biała	PBR 201	worek 25 kg	825 kg	8 m-cy	👉👉👉👉	
Polewa kakaowa	PKR 221	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉👉	
Polewy standardowe (beztransowe)						
Polewa biała	PBB 202/1	worek 25 kg	825 kg	8 m-cy	👉👉👉	 
Polewa mleczna	PMB 212/1	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉	 
Polewa kakaowa	PKB 222/1	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉	 
Polewy na tłuszczu kokosowym						
Polewa biała	PBC 402	worek 10 kg	770 kg	8 m-cy	👉👉👉👉	 
Polewa biała	PBC 402	worek 25 kg	825 kg	8 m-cy	👉👉👉👉	 
Polewa mleczna	PMC 411	worek 10 kg	770 kg	12 m-cy	👉👉👉👉	 
Polewa mleczna	PMC 411	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉👉	 
Polewa kakaowa	PKC 422	worek 10 kg	770 kg	12 m-cy	👉👉👉👉	 
Polewa kakaowa	PKC 422	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉👉	 
Polewy laurynowe						
Polewa biała	PBL 302/1	worek 25 kg	825 kg	8 m-cy	👉👉👉👉	 
Polewa mleczna	PML 311/1	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉👉	 
Polewa kakaowa	PKL 321/1	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉	 
Polewy premium						
Polewa biała	PBL 301/2	worek 25 kg	825 kg	8 m-cy	👉👉👉	 
Polewa mleczna	PML 312/1	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉	 
Polewa kakaowa	PKL 322/8	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉	 
Polewa kakaowa	PKL 323	worek 10 kg	770 kg	12 m-cy	👉👉👉👉	  
Polewa kakaowa	PKL 323	worek 25 kg	825 kg	12 m-cy	👉👉👉👉	  

Opis grafiki:



– oblewanie



– formowanie



– do lodów