



Parfait

*Parfee- ja teiste jäätidessertide
põhi*



- Lõpptulemus on nagu omatehtud
- Jäätisemasinat ei ole vaja
- Mugav ja ajasäästlik 4-etapiline valmistamine
- Loo kõikvõimalike maitsete ja tekstuuriga jäätisedesserte



Debic Parfait'i värsked maitse annab sulle suurepärase stardi valmistada klassikalist „nougat glacée'd" või mitmeid teisi jäätisedesserte. Ja seda kõike kaasaegsel mugaval viisil, seega ilma et peaksid kasutama jäätisemasinat.

Debic Parfait – pühendumine värsketele maitsele



When talents are combined.

Parfait

Värskel maitse, hea viis alustamiseks.

Omadused

- Pehme ja kreemjas struktuur
- Saab vahustada värsket koort, jäätisemasinat ei ole vaja
- Saab lisada alkoholi, maitseaineid ja teisi komponente
- Lõpptulemus on nagu omatehtud

Kasutamine

- Suurepärase baastoode jäätisedessertide valmistamisel
- Maitseainete ja teiste komponentide ühendamise võimaldab valmistada ka teisi magustoite ühe toote baasil
- Serveerida külmalt nagu tavalist jäätist või poolpehmena temperatuuril -2 °C

- Ca 22 portsjonit ühest pudelist

Säilitamine

- Säilitada temperatuuril kuni +7 °C
- Avatuna säilitada külmkapis ja kasutada nelja päeva jooksul
- Optimaalne kasutustemperatuur +2 °C kuni +7 °C
- Külmutatud lõpp-produkti võib säilitada kuni 2 nädalat temperatuuril -18 °C



Vahustage keskmise või suure kiirusega umbes 2 minutit.



Lisage maitseained või muud koostisosad.



Jaotage segu ühtlaselt soovitud suurusega vormi.



Asetage 8 kuni 12 tunniks sügavkülmikusse. Serveerige -18 °C või -2 °C juures.



SORTIMENT		PAKEND		TOITEVÄÄRTUS 100g kohta	
TOODE	PARFAIT	TOODE	PARFAIT	TOODE	PARFAIT
Ühes pakendis	1 liiter	Pappkarbi mõõtmed mm (p x l x k)	244 x 165 x 256	KJ	1515
Pakend	Pudel			Kcal	361
Kogus pappkarbis	6	Pappkarbi kogukaal kg	6,7	Valku	2,6 g
Pappkarpe alusel	126			Süsivesikuid	19 g
Artikkel	7416000	Aluse kogukaal kg	874	Rasva	30,5 g
Pakendi EAN	54 10488 324515				
Pappkarbi EAN	54 10488 324522	Aluse mõõtmed mm (p x l x k)	120 x 80 x 168		
Säilivusaeg	122 päeva				
Säilitamine	külmutatult				



AS Balt-Hellin
Ravila 51a
51014 Tartu
Tel 800 4044
e-post: hellin@hellin.ee
www.balthehellin.eu

Balt-Hellin SIA
Bukaišu 3
1004 Rīga
Tāl. 800 8779
e-pasts: hellin@hellin.lv
www.balthehellin.eu