

Náplne

CHARAKTERISTIKA:

Výhodou suchých ovocných zmesí na prípravu náplní je ich veľmi dobrá skladovateľnosť, ľahké spracovanie, rýchla príprava. Náplne nie sú chemicky konzervované. Ovocie je spracované tak, aby po pripravení náplne a jej spracovaní zostali kúsky ovocia chuťovo identické. Slivky sú odkôstkované. Do zmesi pridávame iba vlažnú vodu.

POUŽITIE:

Zmiešame iba s vodou a necháme odstáť požadovanú dobu podľa receptúry.

ZLOŽENIE:

ANANÁSOVÁ NÁPLŇ: sušený ananás 75%, cukor, modifikovaný škrob, kyselina citrónová, farbivo, aróma.

JABLKOVÁ NÁPLŇ: sušené jablká 42%, cukor, modifikovaný škrob, škoric, kyselina citrónová, aróma.

MARHUĽOVÁ NÁPLŇ: sušené marhule 70%, cukor, modifikovaný škrob, kyselina citrónová, aróma.

SLIVKOVÁ NÁPLŇ: sušené odkôstkované slivky 65%, cukor, modifikovaný škrob, kyselina citrónová.



DOPORUČENÉ RECEPTÚRY:

ANANÁSOVÁ NÁPLŇ

Vaša kalkulácia

Surovina	množstvo	MJ	€/MJ	cena
náplň (1 balenie)	2,00	kg	x	= €
voda cca	3,00	kg	x	= €
Náplň celkom	5,00	kg		= €

MARHUĽOVÁ NÁPLŇ

Vaša kalkulácia

Surovina	množstvo	MJ	€/MJ	cena
náplň (1 balenie)	2,00	kg	x	= €
voda cca	3,80	kg	x	= €
Náplň celkom	5,80	kg		= €

JABLKOVÁ NÁPLŇ

Vaša kalkulácia

Surovina	množstvo	MJ	€/MJ	cena
náplň (1 balenie)	1,20	kg	x	= €
voda cca	4,10	kg	x	= €
Náplň celkom	5,30	kg		= €

SLIVKOVÁ NÁPLŇ

Vaša kalkulácia

Surovina	množstvo	MJ	€/MJ	cena
náplň (1 balenie)	2,00	kg	x	= €
voda cca	3,10	kg	x	= €
Náplň celkom	5,10	kg		= €