

Vitasacao - настоящее какао!

Глубокий шоколадный вкус, насыщенный цвет и идеальная текстура. Натуральный продукт – без красителей и искусственных ароматизаторов! Используйте в кондитерских, молочных и хлебопекарных продуктах – экономьте без потери качества и без компромиссов по составу!

ПРЕИМУЩЕСТВА VITACASAO:

- ✓ 100% натуральный состав – только отборные компоненты какао-бобов.
- ✓ Насыщенный вкус и аромат настоящего натурального какао.
- ✓ Тёмный, природный цвет без добавления красителей.
- ✓ Экономия до 50% без потери качества.
- ✓ Отличная растворимость – для глазури, теста, напитков и кремов.
- ✓ Термостабильность – сохраняет свойства при выпечке и заморозке.
- ✓ Подходит для кондитерских, молочных и хлебопекарных продуктов.

Попробуйте VITACASAO!
Оформите заказ уже сегодня.



www.nordspb.ru

NORD
ingredients

ПРИМЕНЕНИЕ И ДОЗИРОВКА:

Глазури и покрытия	8–12 кг/100 кг смеси	Глубокий цвет, насыщенный вкус
Бисквиты, кексы	5–10 кг/100 кг теста	Влажная структура, объемный вкус
Взбивные кондитерские изделия, мармелад	3–5 кг/100 кг продукта	Насыщенный цвет и аромат
Печенье, сухое тесто	4–8 кг/100 кг теста	Хрустящая структура
Кремы, начинки	5–10 кг/100 кг продукта	Гладкая текстура, насыщенный аромат
Напитки, коктейли	3–6 кг /100 кг смеси	Бархатистый вкус без осадка
Мороженое, десерты	4–7 кг/100 кг смеси	Кремовая текстура, яркий шоколадный вкус

Vitasacao - шоколадный вкус по выгодной цене!