

**ТЕМНАЯ
КОНДИТЕРСКАЯ
ГЛАЗУРЬ**
для творожных сырков



Blisso
01-17 Л

BLISSO 01-17 Л

●
БОЛЕЕ 10% КАКАО

●
ОТЛИЧНЫЙ БЛЕСК

●
ЧИСТЫЙ ВКУС И ЦВЕТ

●
**НЕ ТРЕБУЕТ
ТЕМПЕРИРОВАНИЯ**



BLISSO 01-17 Л

ОСНОВА

*заменители масла какао
лауринового типа
(нетемперируемые)*

ВНЕШНИЙ ВИД

*полусферы
(дробсы)*

ЦВЕТ

*от коричневого
до темно-коричневого*



BLISSO 01-17 Л

СТЕПЕНЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

не менее 92%

t ПЛАВЛЕНИЯ

от 30 до 33°C

КОНСИСТЕНЦИЯ

*твердая при 16-18°C
текучая при 40°C*



BLISSO 01-17 Л

ДОЛЯ ВЛАГИ

0,6±0,5%

ДОЛЯ ЖИРА

39,0±3,0%

ДОЛЯ САХАРА

44,0±3,0%



BLISSO 01-17 Л



СРОК ГОДНОСТИ

*12 месяцев
при t от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+22^{\circ}\text{C}$*

УПАКОВКА

гофрокороб с ПЭВ, 20 кг