

di-ggo[®]



Prijedlog za serviranje



- ✓ *Ukusne i sočne palačinke*
- ✓ *Lagana, mekana struktura*
- ✓ *Jednostavna i brza priprema*



SLATKA PAUZA

CREPE MIX

Mješavina za palačinke



di-go®

CREPE MIX MJEŠAVINA ZA PALAČINKE

CREPE MIX je 100%-tna mješavina za jednostavnu i brzu pripremu palačinki.

DOZIRANJE: 100 %

UPUTA ZA UPOTREBU

U zamjes dodati sve sastojke prema recepturi i pratiti postupak izrade.
Nije potrebno dodavati sol.

SASTOJCI

Brašno **pšenično**, šećer, rafinirano palmino ulje u prahu (sadrži glukozni sirup i **mliječne** bjelancevine), **jaja** u prahu, emulgatori E 472b, E 477 i E 471, **gluten** (**pšenica**), jodirana sol, obrano **mlijeko** u prahu, tvari za rahljenje: E 450 (i) i E 500 (ii), vanilin, bojilo E 160a.

Može sadržavati tragove **soje, sezama i orašastog voća.**

UVJETI ČUVANJA

Čuvati u izvornoj ambalaži na suhom i hladnom mjestu (najviše 25 °C).

Najbolje upotrijebiti do kraja / Broj serije: otisnuti na vreći.

Zemlja podrijetla / Zemlja porijekla: Hrvatska

Uvoznici:

BIH: MCI d.o.o.

Varaždinska 5, 88220 Široki Brijeg
tel/fax: + 387 (0)39 705 511 / 705 611
e-mail: info@mci.ba; www.mci.ba

MNE: VELESTOVO INN d.o.o.

Sveti Stasije bb, 85330 Kotor
tel/fax: + 382 (0)32 303 524
e-mail: velestovoinn@t-com.me; www.velestovoinn.me



CREPE MIX

SASTOJCI

CREPE MIX	100 %	1 kg
Voda	150 %	1,5 l

POSTUPAK IZRADE

- **Miješanje:** Dobro izmiješati **CREPE MIX** i vodu u homogenu smjesu bez grudica. Tijesto pustiti da odstoji 10 - 15 minuta u hladnjaku prije pečenja.
- **Dijeljenje:** Zagrabiti približno 0,22 kg tijesta za palačinke promjera 35 cm.
- **Pečenje:** Tijesto peći na zagrijanom aparatu za palačinke ili tavi premazanoj uljem.



Proizvođač: Kvasac d.o.o.

Prudnička 98, 10291 Prigorje Brdovečko
tel/fax: +385 (0)1 3349 900 / 3397 669
e-mail: kvasac@kvasac.hr; www.kvasac.hr

Neto količina

10 kg