

# di-go®

Prijedlog za serviranje



- ✓ Široki svijetli prsten
- ✓ Puni aromatični okus i miris
- ✓ Veliki volumen



SLATKA PAUZA

## DELICIA KRAFNE

Mješavina za krafne /  
pokladnice



# di-go®

## DELICIA KRAFNE MJEŠAVINA ZA KRAFNE / POKLADNICE

**DELICIA KRAFNE** je mješavina pažljivo odabranih sirovina za izradu kvalitetnih i ukusnih krafni / pokladnica. Jednostavno se koristi te osigurava izradu stabilnog tijesta koje nakon prženja daje privlačne krafne. **DELICIA KRAFNE** prikladna je za izradu dizanog tijesta za orehnjače, makovnjače, buhtle i slične kolače. Može se koristiti i za pincu uz dodatak jaja, margarina i šećera.

**DOZIRANJE:** 100 %

### UPUTA ZA UPOTREBU

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

### SASTOJCI

Brašno **pšenično**, rafinirano palmino ulje u prahu (sadrži glukozni sirup i **mlječne** bjelanjčevine), šećer, **sirutka** u prahu, **bjelanjak** u prahu, emulgatori: E 322 (sadrži **soju**), E 471 i E 472e, tvari za rahljenje E 450 (i) i E 500 (ii), jodirana sol, **žumanjak** u prahu, enzimi, aroma limuna, tvar za tretiranje brašna E 300, vanilin, bojilo E 160a. Može sadržavati tragove **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



## DELICIA KRAFNE

### SASTOJCI

<b>DELICIA KRAFNE</b>	100 %
<b>Pekarski svježi di-go kvasac</b>	6 %
Voda	36 %

### POSTUPAK IZRADE

- **Miješanje:** 3 min + 10 min u spiralnoj mijesilici
- **Odmaranje u masi:** 15 – 20 na sobnoj temperaturi
- **Dijeljenje i oblikovanje:** 60 g okrugli tjesteni komadi
- **Fermentacija:** ≈ 60 min na 35 °C
- **Pečenje:** u fritezi - temperatura ulja 180 °C, uz dva okretanja:
  - 3 – 4 min prva strana
  - 3 – 4 min druga strana
  - 1 min ponovno prva strana



**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  
**25 kg**