

TELEFON
+48 81 582 17 77



W OFERTA NA WIELKANOC



MOTYL FAJNA BABKA 25 KG

Receptura podstawowa	
Mieszanka FAJNA BABKA	1000 g
Jaja	400 g
Olej roślinny	400 g
Woda	100 g
Razem	1900 g



Sposób użycia:

1. Wszystkie składniki wymieszać ubijając w maszynie cukierniczej przez około 3 min. na wysokich obrotach
2. ciasto włożyć do foremek jednorazowych lub tradycyjnych posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką
3. włożyć ciasto do pieca nagrzanego do ok. 180°C i po około 10-15 minutach naciąć ciasto wzdłuż środka formy

Czas pieczenia 40-50 minut

Wystudzone ciastomożna dekorować cukrem pudrem lub polewą czekoladową.

MOTYL FIRMOWA BABKA 15 KG

Receptura podstawowa	
MOTYL FIRMOWA BABKA	1000 g
Jaja	450 g
Olej	400 g
Woda	100 g

**{ NAJLEPSZA
CENA**

Metoda przygotowania:

Wszystkie składniki mieszać przez około 4-5 minut na średnich obrotach, płaskim mieszadłem.

Piec w temperaturze około 170-180 °C.

Czas pieczenia 40-50 minut w zależności od wielkości naważki.



A.J. Motyl Przedsiębiorstwo Przetwórstwa Rolno Spożywczego Sp. z o.o.
Adres hurtowni: 21-050 Piaski, Bystrzejowice Pierwsze 47A, woj. lubelskie
Telefon: +48 81 582 17 77, adres email: motyl@apc.com.pl, strona www.a-j-motyl.pl

STRONA WWW
A-J-MOTYL.PL



OFERTA NA WIELKANOC



SELTRE TWARÓG DO WYPIEKÓW 10 KG

ZASTOSOWANIE

Jako półprodukt do wyrobów cukierniczych, w piekarnictwie i w gastronomii.

OPIS PRODUKTU

Produkt nie jest termizowany.

Twaróg do wypieków to ser twarogowy kwasowo-podpuszczkowy niedojrzewający.

Posiada gęstą, jednolitą konsystencję. Zawartość tłuszczu: 6,0 %.



SELTRE MASA MAKOWA 10 KG

Składniki:

mak 33%,
cukier skrobiowy,
syrop skrobiowy,
woda,
skrobia kukurydziana,
środek konserwujący
kwas skrobiowy E 200,
benzoosan sodowy E 211

Wartość odżywcza w 100 g produktu

Wartość energetyczna	1394,9 kJ / 333,4 kcal
Tłuszcz:	15,37 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone:	0 g
Węglowodany:	44,0 g
w tym cukry:	24,0 g
Białko:	5,6 g
Sól:	0 g

