



Marmolady cukiernicze

Marmolady cukiernicze znajdują zastosowanie do nadziewania pierników i ciastek kruchych. Są termostabilne, o ekstrakcie min: 63%. Cechuje je bardzo zwięzła i wyrównana w całym opakowaniu konsystencja.

Nie zmieniają swoich właściwości podczas wypieku w temperaturze do 240 stopni Celsjusza, w czasie do 20 minut.



Dostępne rodzaje:

1. Marmolada cukiernicza wieloowocowa
2. Marmolada cukiernicza o smaku wiśni
3. Marmolada cukiernicza jabłkowa
4. Marmolada cukiernicza o smaku truskawki
5. Marmolada cukiernicza o smaku malinowym
6. Marmolada cukiernicza o smaku morelowym
7. Marmolada cukiernicza o smaku brzoskwiniowym
8. Marmolada cukiernicza o smaku różanym

Opakowania:

1. Pojemniki plastikowe: 13kg, 25 kg
2. Kartony: 20kg
3. Beczki: 150kg

Producent:

Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna w Czaplinie
Czaplin 7
05 - 530 Góra Kalwaria

tel. (22) 726 87 99

tel. (22) 726 86 10

tel. (22) 726 85 83

tel/fax (22) 726 87 83

e-mail: rspczaplin@rspczaplin.pl