



## **Nadzienia typu Corso**

Nadzienia CORSO znajdują zastosowanie do produkcji ciastek kruchych, pierników i biszkoptów. Stosowane do zapiekania na powierzchni ciastka kruchego w temperaturze 220 stopni Celsjusza do 15 minut. Nadzienie pozostaje elastyczne i nie lepi się, nie rozlewa się, nie zmienia barwy. Nadzienie\_corso wykorzystywane również do łączenia dwóch ciastek biszkoptowych lub kruchych na zimno po wypieku.



Zastosowanie: ciastka kruche, pierniki, biszkopty, rolady, łączenie dwóch biszkoptów lub ciastek kruchych.

### **Dostępne rodzaje:**

1. Corso o smaku różanym
2. Corso jabłkowe
3. Corso o smaku morelowym
4. Corso o smaku truskawkowym, malinowym
5. Corso o smaku pomarańczowym, cytrynowym
6. Corso o smaku czarnej jagody
7. Corso śliwka
8. Corso o smaku brzoskwiniowym, wiśniowe

### **Opakowania:**

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

### **Producent:**

Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna w Czapliniu  
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](mailto:rspczaplin@rspczaplin.pl)