



## **Nadzienia trzy kolory**

Nadzienia te posiadają luźniejszą konsystencję od nadzienia typu CORSO, więc doskonale rozpływają się wewnątrz wgłębień, a dzięki silnemu związaniu wody nie wysychają podczas wypieku, nie lepia się i długo zachowują elastyczność.

Znajdują zastosowanie do wypiekania w zagłębieniu ciastka kruchego i pieczenia wraz z ciastem w temperaturze 210-220 stopni Celsjusza w czasie 10 do 15 minut. Nie zmieniają barwy, nie wylewają się i nie kleją.



### **Dostępne rodzaje:**

1. Czerwone o smaku: wiśni, truskawki, maliny
2. Żółte o smaku: moreli, cytryny
3. Zielone o smaku: kiwi, agrestu

### **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](mailto:rspczaplin@rspczaplin.pl)