



Decor Pasta

MIESZANKA PIEKARSKA

Decor Pasta jest to mieszanka piekarska, nadająca chlebowi niezwykle ciekawy wygląd. Przekształć swoje wypieki w prawdziwą sztukę i pozwól im być nie tylko smaczными, ale także zachwycać swoim wyglądem. Starannie dobrane składniki Decor Pasty sprawiają, że pieczywo nabiera charakterystycznego wyglądu, który wyróżni Twoje wyroby i nada im jeszcze więcej chrupkości.



Smak to priorytet

- pieczywo po zastosowaniu pasty ma chrupiącą skórkę oraz unikalny wygląd i teksturę
- mieszanka posiada starannie wyselekcjonowane składniki
- doskonale komponuje się z różnymi rodzajami pieczywa
- wzbogaca smak oraz zapach pieczywa



Prosty wypiek

- łatwość przygotowania
- wydajność w stosowaniu



rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To program żywieniowy z przesłaniem - Dbajmy o siebie! Dbając o nasz organizm możemy cieszyć się lepszą jakością życia. Zdrowie zależy od tego co jemy na co dzień oraz od chleba, który może być podstawą dobrego odżywiania i samopoczucia, jeżeli ma dobry skład i jest dostosowany do konkretnych potrzeb związanych ze stylem życia lub dietą. **Zobowiązaniem Lesaffre jest zapewnienie każdemu piekarzowi wartościowych składników do produkcji pieczywa.**

WSPARCIE MARKETINGOWE



ulotka A6



catalog



plakat A3



SPOSÓB STOSOWANIA

1 kg mieszanki na 2 kg wody

Proces wytworzenia jest niezwykle prosty. Po dodaniu wody do proszku powstaje pasta, którą smaruje się pieczywo. Pasta ma różnorodne zastosowanie, dobrze wygląda na chlebie koszyчковym i bułkach.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C).

OPAKOWANIE

worek 10 kg

OKRES PRZYDATNOŚCI

12 miesięcy od daty produkcji



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!