

# Recept mesiaca

*Všetko, čo ponúkame, chutí ...*

Júl 2012



## KARINA MOCCACINO

**Kávové zrnó** je výrobok s výraznou a lahodnou chuťou kávy, ktorý získal obľubu mnohých generácií.

Teraz prichádza **KARINA Moccacino**, ktorá veľmi zjednodušuje jeho výrobu.



### Výhody použitia KARINA Moccacino pri výrobe Kávového zrna:

- odpadá proces varenia použitých surovín a následného chladenia krému
- dochádza k podstatnej úspore energie a technologického času výroby
- je zaistená vždy konštantná a prvotriedna kvalita výrobku



  
**IREKS**

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí ...

Júl 2012

## Odporučená receptúra Kávového zrna:

Suroviny – množstvo (g)	Kávové zrno
Kávový krém:	
<b>KARINA Moccacino</b>	<b>1100,0</b>
Voda pitná	340,0
<b>Enzyma Filling</b>	<b>250,0</b>
Modelovacia hmota:	
<b>Montana</b>	<b>1730,0</b>
Voda pitná	270,0
Tuk rastlinný 100%	90,0
Dohotovenie:	
<b>Tuková poleva Spezial Dunkel</b>	<b>400,0</b>
Olej jedlý	80,0

## Odporučená receptúra Kávového dezertu:

Suroviny – množstvo (g)	Kávový dezert
Tmavá hmota:	
<b>Sandra BRILANT</b>	<b>540,0</b>
Voda pitná	360,0
Olej jedlý	100,0
Kávový krém:	
<b>KARINA Moccacino</b>	<b>70,0</b>
Cukor krupica	20,0
Voda pitná	30,0
Maslo	210,0
Modelovacia hmota:	
<b>Montana</b>	<b>380,0</b>
Voda pitná	60,0
Tuk rastlinný 100%	20,0

Iná lepšia chuť kávy – s KARINOU Moccacino žiadny problém!



IREKS ENZYMA, s.r.o.  
Vyšná Šebastová 262  
080 06 Prešov  
SLOVENSKO  
Tel.: +421 517 470 000  
Fax: +421 517 716 168  
enzyma@enzyma.sk  
www.ireks.sk

  
**IREKS**