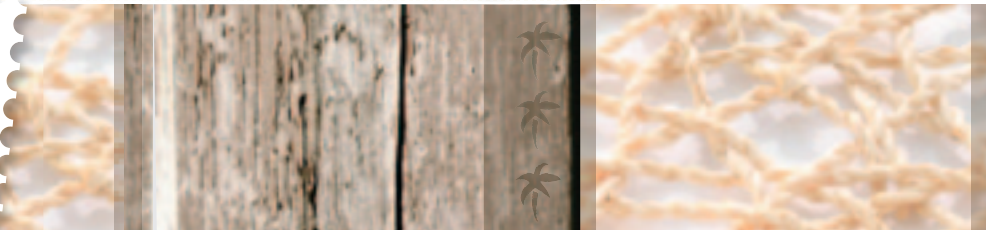


Kokosový kmeň

Pri ochutnaní kokosového kmeňa sa ihneď vybaví spomienky na sladké detstvo plné radosti a hier.

Nie je preto divu, že je tento tradičný trvanlivý výrobok obľúbený predovšetkým u našich najmenších.



Výhody použitia zmesi Kokosový kmeň:

- veľmi jednoduchá technológia prípravy výrobku;
- odpadá nutnosť varenia a následného chladenia cukrového rozvaru;
- zaistenie konštantných parametrov strúhaného kokosu;
- stála kvalita hotového výrobku: chuť, vôňa, farebnosť, konzistencia a trvanlivosť.



Kokosový kmeň



Odporúčané receptúry Kokosového kmeňa:

Suroviny (g)	Kokosový kmeň biely	Kokosový kmeň ružový	Kokosový kmeň kakaový
Kokosový kmeň - biely	1000,0	-	1000,0
Kokosový kmeň - ružový	-	1000,0	-
Rumová aróma (Dreidoppel)	15,0	15,0	15,0
Kakaový prášok	-	-	18,0
Voda pitná	90,0	90,0	90,0

Odporúčané receptúry Kokosových výrobkov s KARINAMI:

Kokosové hmoty Suroviny (g)	Banánová	Hrušková	Višňová	Marhuľová	Moccacino
Kokosový kmeň - biely	1000,0	1000,0	1000,0	1000,0	1000,0
KARINA Banane Milk	350,0	-	-	-	-
KARINA Hruška Krém	-	350,0	-	-	-
KARINA Višňa Krém	-	-	300,0	-	-
KARINA Marhuľa - Mango Krém	-	-	-	400,0	-
KARINA Moccacino	-	-	-	-	250,0
Voda pitná	125,0	115,0	110,0	115,0	135,0

Vaša fantázia nemusí byť limitovaná iba klasickým prístupom. Zo zmesi **Kokosový kmeň** je možné vyrobiť veľa rôznych moderných výrobkov a to vďaka prídavku zmesi **KARINA**.

Lahko pripravíte rozličné druhy ovocia, kávového zrna či kokosového orecha. Veľkou výhodou potom je, že tieto výsledné výrobky majú nielen reálny tvar a farbu, ale predovšetkým tak aj chuť!

Doprajte si detskú radosť - každý deň inak!


IREKS

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