

# ZMES ZA DESERTNO KREMO



Proizvaja:  
Žito Intes d.d.  
Meljska c. 19  
2000 Maribor  
DE Ljubljana  
Slovenija



## Zmes za desertno kremo

**Sestavine:**  
glukočni sirup, hidrogenirana  
rastlinska maščoba, dekstroza,  
sladkor, krompirjev škrob, želatina,  
emulgatorji (E 472a, E 471), Na  
kazeinat, stabilizator E 340, sredstvo  
proti strjevanju (E 341).

**Receptura za pripravo desertne  
kreme:**  
za torto modela premera 26 cm

**ZMES ZA DESERTNO KREMO 100g**  
mleko polnomastno 280 - 300 ml

**Čas mešanja oz. stepanja: 5 minut**  
**Volumen desertne kreme po mešanju**  
naraste na ca 900 ml.

**Stepeni masi po želji dodamo sladkor  
v prahu, čokolado v prahu, kakav v  
prahu, koščke sadja... ter namažemo  
prerezan biskvit.**

**Pakiranje: 25 kg**

**Skladiščenje: skladiščimo v suhem in  
zračnem prostoru.**

**Rok uporabe: 6 mesecev.**