

## ULDO Bábovka čokoládová bez pšenice W/129

### SLOŽENÍ

Cukr, kukuřičný škrob, rýžová mouka, kakao se sníženým obsahem tuku, bramborový škrob, čokoládový prášek (2,5%) (kakaová hmota, cukr, kakao se sníženým obsahem tuku, emulgátor: sojový lecitin); emulgátory: E475, E471; pomocné látky: E500, E541; aroma, sůl, zahušňovač: E466, E415.

### DÁVKOVÁNÍ

Směs pro výrobu čokoládové bábovky, dávkování 100%.

### VÝŽIVOVÉ HODNOTY [100g]

	Směs
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	1572/371
Tuk [g]:	1,7
z toho nasycené mastné kys. [g]:	1,2
Uhlodany [g]:	83,4
z toho cukry [g]:	53,4
Vláknina[g]:	4,4
Bílkoviny[g]:	3,3
Sůl [g]:	0,8

### BALENÍ, TRVANLIVOST A SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Papírové pytle bílé s potiskem nebo bez něj 2+1 PE (25 kg), etiketa.

Minimálně 9 měsíců od data výroby.

Teplota skladování je maximálně 30 °C. Vlhkost při skladování je maximálně 75%.

Skladovat v suchém a větraném skladu, chránit před přímým slunečním zářením.

### ALERGENY / GMO

Soja.

Produkt může obsahovat sezam, mléko, vejce a jejich deriváty / bez GMO.

### ZÁKLADNÍ RECEPTURA

ULDO Bábovka čokoládová b.p.	10,0 kg
Vejce	4,0 kg
Olej	4,0 kg
Voda cca	2,0 l
Těsto	20,0 kg

### VÝROBA

Doba šlehání:	4 min. střední otáčky
Navážka:	250 g
Doba pečení:	35 - 40 min
Teplota pece:	180 - 190°C