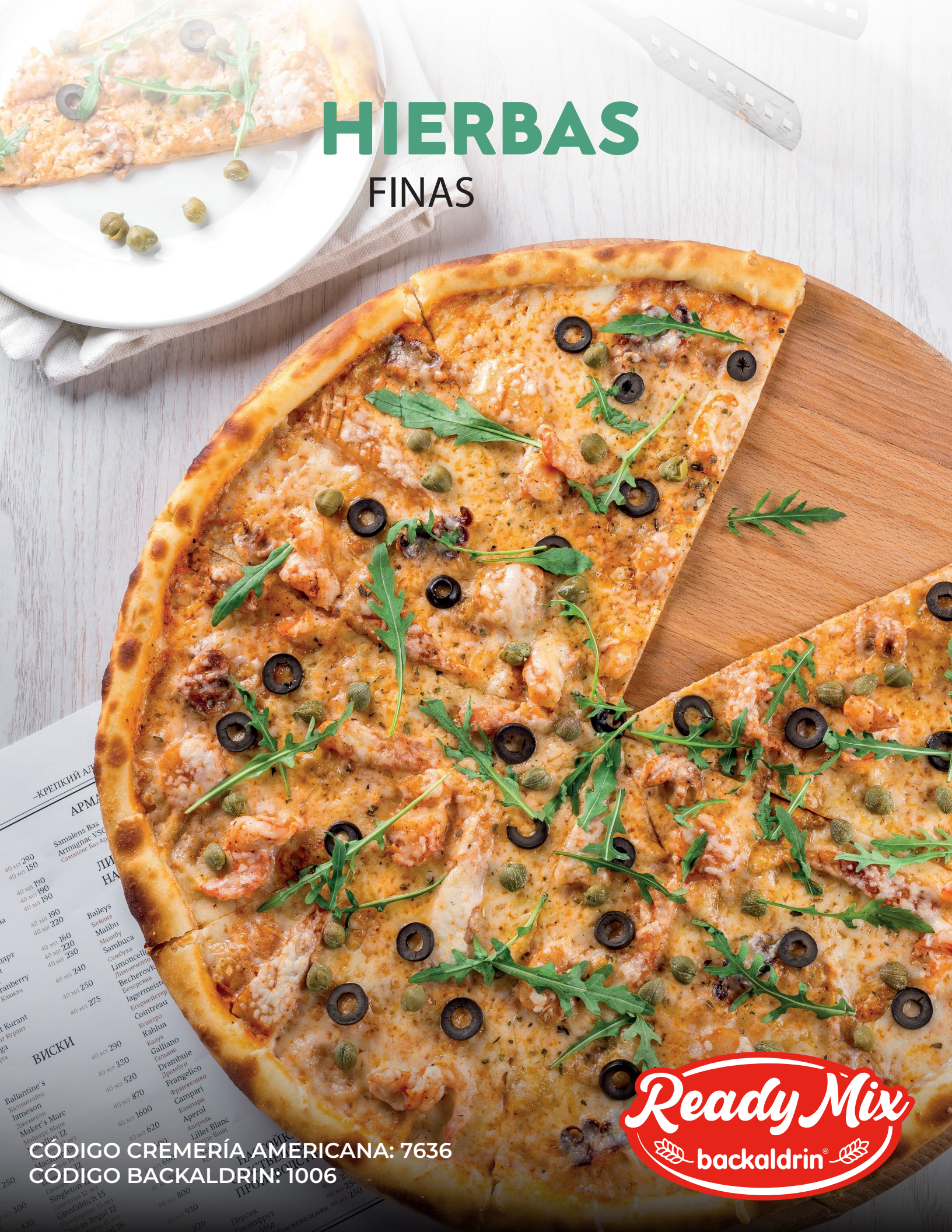


HIERBAS FINAS



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

АРМАНИ

Samalens Bas
Armagnac VSC
Самаленс Ева А...

ЛИМОНАДЫ

НАПИТКИ

40 мл 290
40 мл 150

40 мл 190
40 мл 190
40 мл 190

40 мл 190
40 мл 220

40 мл 160
40 мл 220
40 мл 230

40 мл 240

40 мл 250

40 мл 275

BAILEYS
Бейлис

Malibu
Малибу

Mandry
Мандри

Sambuca
Самбука

Limonecello
Лимонцелло

Lyonscello
Льонсцелло

Recherovka
Речеровка

Безерова

Jagermeister
Егермейстер

Cointreau
Куантро

Kahlua
Калуа

Капура

Galliano
Галлиано

Галлиано

Drambuie
Драмбуи

Frangelico
Франжелико

Sampari
Сампари

Каппари

Aperol
Апероль

Lillet Blanc
Лилет Блан

Миле Блан

ВИСКИ

40 мл 290

40 мл 330

40 мл 520

40 мл 870

40 мл 1600

40 мл 620

Ballantine's
Баллантинс

Jameson
Джексон

Maker's Marc
Мейкерс Марк

Old Blended
Олд Блендэд

Old Blend
Олд Бленд

Singleton
Синглтон

Синглтон 12 лет

Glenfiddich 15
Гленфиддик 15 лет

Chivas Regal 12
Чивас Регал 12 лет

Chivas 18
Чивас 18 лет

250

300

420

800

930

820

Персик

Грейпфрут

Мед

Клубничный

Клубничный

40 мл 250

40 мл 250

CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7636
CÓDIGO BACKALDRIN: 1006



READYMIX HIERBAS FINAS 800 g



Harina preparada para elaborar panes Italianos con *aromā y sabor de hierbas finas.*



PRESENTACIÓN
800 g.



VIDA ÚTIL
9 Meses.



CONSERVACIÓN
Mantener en lugar fresco,
seco y libre de humedad.

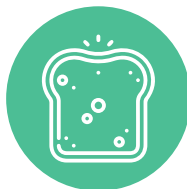
Ventajas



Versatilidad de uso, pueden elaborarse varios panes Italianos como panini, grisini y pizza.



Fácil de manipular y elaborar, tan solo se agregan líquidos y levadura.



Productos de miga suave y húmeda, con todo el sabor de las hierbas finas.



Mayor frescura y aroma desde que se prepara hasta que se hornea.

Receta Panini

Readymix Hierbas Finas	Agua	Levadura	Aceite
800 g	400 g	20 g	48 g

MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 7 a 8 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

REPOSO: 5 a 10 minutos.





FERMENTACIÓN: 30 a 40 minutos.

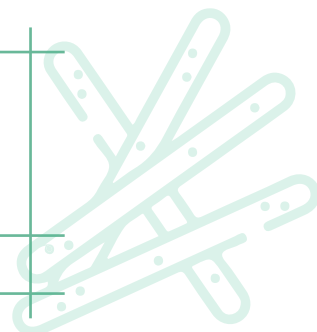
HORNEO: 15 a 20 minutos.

READYMIX HIERBAS FINAS 800 g



Receta Grissini

 Readymix Hierbas Finas	 Agua	 Levadura	 Aceite
800 g	400 g	20 g	48 g



MEZCLADO:


- Amasar en máquina toma de 7 a 8 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

REPOSO: 5 a 10 minutos.

FERMENTACIÓN: 15 a 25 minutos.

HORNEO: 15 a 20 minutos.

Receta Pizza

 Readymix Hierbas Finas	 Agua	 Levadura	 Aceite
800 g	400 g	30 g	48 g



MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 7 a 8 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

REPOSO: 5 a 10 minutos.

FERMENTACIÓN: 30 a 40 minutos.

HORNEO: 25 a 35 minutos.

NOTA: Estas instrucciones son una guía, las condiciones pueden variar dependiendo de la cantidad de piezas y tipo de producto deseado, para una revisión más detallada del proceso de elaboración de los productos consulte el empaque.