

MINŐSÉG,  
KREATIVITÁS, ÖTLET

33 à la  
Dreidoppel

## FOND ROYAL

### Tejszínstabilizáló fondok



Tejszínhabok, tejszínes krémek ízesítésére  
és állagának javítására

STAMAG-IREKS Kft. 2900 Komárom, Báthory u. 32.;

Tel.: 34/343-386; Fax: 34/343-231, [stamag@stamag.hu](mailto:stamag@stamag.hu); [www.stamag-ireks.hu](http://www.stamag-ireks.hu)

  
**STAMAG  
IREKS**



### Termékleírás

Hideg felhasználású tejszínstabilizáló család. A fondok nemcsak a tejszín állagát javítják, hanem használatukkal kellemesen édes tejszínhabot kapunk a kívánt ízben.



A többféle ízesítésű Fond Royal tejszínstabilizálókkal könnyen és biztonságosan készíthet stabil, vágható, fagyasztható tejszínhabos süteményeket.



### A FOND ROYAL Tejszínstabilizálók használatának előnyei

- hideg felhasználásúak – vízzel kikeverjük és a tejszínhabhoz adjuk
- a végtermék vágható, fagyasztható és stabil
- könnyű és biztonságos felhasználás
- a termék kellemesen édes és ízesített
- a gyümölcsös tejszínstabilizálók gyümölcsdarabokat is tartalmaznak, a jellegzetesen gyümölcsös ízért



	Stabilizálás	Édes íz	Ízesítés
Fond Royal	✓	✓	✓

# FOND ROYAL

## Ízesített tejszínstabilizáló fondok

33 à la Dreidoppel



**FOND ROYAL Tejszínstabilizálóink az alábbi ízekben kaphatók:**

- **Eper:** eperdarabkával
- **Tiramisu:** olasz különlegesség Mascarpone porral
- **Choco:** jellegzetes csokoládés íz
- **Túró:** a kedvelt túrós süteményekhez, tortákhoz
- **Joghurt:** stabil joghurtos végtermék

Praktikus 5 kg-os kiserelésekben!

### Adagolás

Termék	Fond Royal	Víz	Tejszínhab
<b>Eper</b>	200 g	250 ml	1.000 g
<b>Tiramisu</b>	200 g	250 ml	1.000 g
<b>Choco</b>	200 g	250 ml	1.000 g
<b>Túró</b>	250 g	400 ml	1.000 g
<b>Joghurt</b>	250 g	400 ml	1.000 g

