JABŁKA PRAŻONE

NIEZASTĄPIONE W CUKIERNICTWIE

Jabłka prażone

Jabłka „Szarlotka" 100% to produkt termostabilny, powstały z pokrojonych w kostkę jabłek, gotowanych z dodatkiem cukru.

Doskonale nadaje się do piekarnictwa na takie produkty jak: drożdżówki, ciasta francuskie, szarlotka, itp.
Idealny do wewnątrz jak również na zewnątrz produktu.

Jabłka prażone oferujemy w następujących wariantach:

- **jabłka prażone z cukrem „Szarlotka"**
- **jabłka prażone z cukrem „Szarlotka" z dodatkiem brzoskwiń**

Nasze jabłko prażone, produkowane jest ze **100 g jabłek na 100 g gotowego produktu.**

Gramatury oraz rodzaje opakowań:

- słoje szklane **250 g premium**
  okres trwałości 12 miesięcy /
  1 485 szt. na palecie / 165 na warstwie / 9 warstw
- słoje szklane **330 g premium**
  okres trwałości 12 miesięcy /
  1 485 szt. na palecie / 165 na warstwie / 9 warstw
- słoje szklane **330 g standard**
  okres trwałości 12 miesięcy /
  1 485 szt. na palecie / 165 na warstwie / 9 warstw
- słoje szklane **600 g**
  okres trwałości 12 miesięcy /
  1080 szt. na palecie / 120 na warstwie / 9 warstw
- słoje szklane **1200 g**
  okres trwałości 12 miesięcy /
  576 szt. na palecie / 96 na warstwie / 6 warstw
- wiadra plastikowe **5 kg**
  okres trwałości 4 miesiące /
  100 szt. na palecie / 20 na warstwie / 5 warstw
- wiadra plastikowe **11 kg**
  okres trwałości 4 miesiące /
  55 szt. na palecie / 11 na warstwie / 5 warstw
- wiadra plastikowe **20 kg**
  okres trwałości 4 miesiące /
  31 szt. na palecie / 3 warstwy po 9 / 4 warstwa 4

Masa netto 5 kg

Masa netto 11 kg

Masa netto 20 kg

Wiśniowa 7b, 38-124 Wiśniowa
biuro@agro-fruct.pl
www.agro-fruct.pl