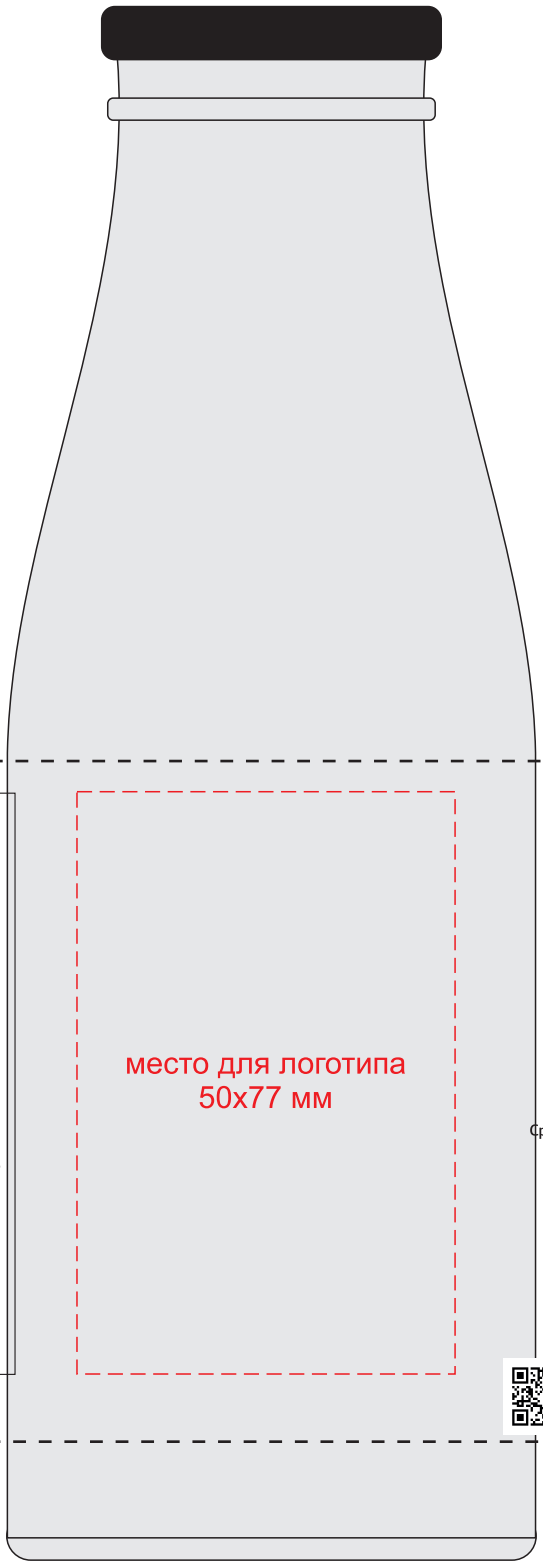
Смесь "Bambingo", 500 мл, (с этикеткой заказчика)

В стоимость бутылки с этикеткой заказчика входит печать этикетки со следующими техническими требованиями:

* Самоклеящаяся пленка ПВХ прозрачная матовая
* Ультра-фиолетовая печать без белой подложки, CMYK
* Макет без плотной заливки фона цветом
* *все дополнительные опции по печати этикетки, не входящие в стандартный расчет и превышающие стоимость рассчитанной этикетки – оплачиваются отдельно*

Крышки для бутылок могут быть в черном или белом цвете (на выбор заказчика)



Дополнительно к миксу вам понадобятся следующие продукты питания:

40 мл молока
90 г размягченного сливочного масла
2 больших яйца
30 мл растительного масла (смазать форму)
Форма любая, рекомендуемый размер 20x20x4 см

Способ приготовления

- Разогрейте духовку до 160 °C (конвекция) / 160 °C (стандартная) / 4 (газовая).
- Смажьте или застелите форму для выпекания.
- Добавьте все ингредиенты в миску и перемешайте до образования однородного теста.
- Вылейте в форму и выпекайте 25-30 минут или пока нож, воткнутый в середину, не будет выходить чистым.
- Достаньте из духовки и охладите в форме.
- Когда остынет, выньте из формы и наслаждайтесь.

Приятного аппетита!

место для логотипа
50x77 мм

Малиновый пирог с миндалем

Состав: мука пшеничная в/с, сахар тростниковый кристаллический, глазурь белая кондитерская (сахар, заменитель масла какао лауринового типа, сыворотка молочная сухая, эмульгатор, краситель пищевой (Е171), ароматизаторы пищевые)миндаль молотый, малина сублимированная, разрыхлитель
КЖБУ на 100 г блюда:
Содержание белка: 6,5 г; жира: 8,5 г; углеводы: 74 г; энергия: 400 ккал.
Сроки хранения: хранить 12 месяцев при температуре 15-20 °C, вне доступа прямого попадания солнечного света.
Вес нетто: 370г, Брутто: 700 г.
Дата изготовления указана на упаковке.
Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.

По любому вопросу сканируй QR-Код.

2038291823679