



PRODUKT



Persipan

Gotowa do zastosowania masa
percepanowa, do nadzień i obkładów

UNIFERM Persipan

Gotowa do zastosowania masa
percepanowa, do nadzień i obkładów

Uniferm Persipan to gotowa masa percepanowa, która wyróżnia się wyjątkowym smakiem i aromatem dzięki zawartości pestek moreli. To produkt premium, który łączy w sobie najlepsze składniki, tworząc doskonałą bazę do wypieków, nadzień, obkładów oraz popularnych makaroników.

UNIFERM Persipan to gwarancja wysokiej jakości i doskonałych wypieków.

Zastosowanie: wyroby cukiernicze

Zalety:

- Produkt gotowy do użycia
- Masa jest termostabilna, odporna na wypieki i mrożenie
- Idealna do ciasteczek makaronikowych i marcepanopodobnych
- Doskonale sprawdzi się jako składnik ciast drożdżowych, piaskowych – polepsza nie tylko smak, ale i wilgotność wypieków, co sprawia, że pozostają świeże na dłużej.
- Wyśmienity, marcepanopodobny smak – pestki moreli nadają masie Persipan unikłany migdałowy smak i aromat.
- Równomierna jakość wypieków



Potrzebuję Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań

Telefon +48 61 887 66 02 | fax: + 48 61 871 92 07 | info@uniferm.pl

www.uniferm.pl

