

Kuleczki serowe



Wspólnie Tworzymy Rozwój

Mieszanka Premium Kuleczki Serowe

znakomita, aromatyczna i słona przekąska pochodząca z Ameryki.



Produkt przeznaczony bezpośrednio do spożycia, najlepiej na ciepło.

Przygotowany uprzednio na bazie produktu surowego lub mrożonego: do odmrózenia, podgrzewania i odpieku w punktach sprzedażowych lub gastronomicznych.

Nr art. 31241
MIESZANKA PREMIUM
SEROWE KULECZKI
worek 25 kg

12,25 zł
netto/kg



Nr art. 31609
POSYPKA
KUKURYDZIANA
SUPRIMA
worek 2,5 kg

8,99 zł
netto/kg

Nr art. 31608
POSYPKA
KUKURYDZIANA
PIKANTNA
SUPRIMA
worek 2,5 kg

11,49 zł
netto/kg



Receptura podstawowa:

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Kuleczki Serowe Premium | 1,000 kg |
| Jaja | 0,400 kg |
| Woda zimna | 0,400 kg |
| Olej | 0,150 kg |
| Ser żółty | 0,600 kg |
| Posypka Kukurydziana Suprima | 0,100 kg |
| razem | 2,650 kg |



Czas mieszania:

wszystkie składniki (oprócz sera) wymieszać na wolnych obrotach 5 minut, następnie około 1 minutę na szybkich obrotach. Pod koniec mieszania dodać żółty ser.

Czas spoczynku: 5 minut.

Proces przygotowania:

ciasto podzielić ręcznie na 30-40 gramowe kawałki i zaokrąglić. Serowe kuleczki można udekorować Posypką Kukurydzianą lub Posypką Kukurydzianą Pikantną Suprima.

Czas wypieku: całkowity czas wypieku powinien wynosić 16-18 minut, w temp. 230-240°C z delikatnym zaparowaniem.

Alternatywa: serowe kuleczki można również smażyć w głębokim tłuszczu. Temperatura oleju około 170°C, czas smażenia 8-12 minut.

Recepturę podstawową można wzbogacić dodając szpinak, boczek, szynkę, czosnek, paprykę, smażoną cebulę, orzechy włoskie.

Nr art. 31693
**KARTON SKŁADANY
 KUBEŁEK Z NADRUKIEM
 SMACZNEGO**
 poj. 1000 ml
 opak. 50 szt.
25,17 zł netto/opak.

doradztwo • technologia • dystrybucja • serwis dla piekarni, cukierni, lodziarni i gastronomii

CENTRALA:
 Pyskowice, 44-120
 ul. Wyszyńskiego 62
 T: +48 32 30 19 100
 biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:
 Wrocław, 52-438
 ul. Giełdowa 12
 T: +48 71 712 23 04
 wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:
 Skawina, 32-050
 ul. Plk. A. Hałacińskiego 2
 T: +48 12 442 00 00
 krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:
 Słupsk, 76-200
 ul. Szymanowskiego 16
 T: +48 59 848 11 24
 slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:
 Ksawerów, 95-054
 ul. Łódzka 46
 T: +48 42 237 51 51
 lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:
 Dolný Kubín, 026 01
 ul. Radlinského 60
 T: +421 43 532 43 74
 slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:
 Frýdek Místek, 738 01
 ul. Sadová 618
 T: +420 55 86 40 594
 info@polmarkus.cz