



# PASTA DAKTYLOWA

*Naturalna słodycz  
zamiast cukru*

*Pasta daktylowa 100% przecier z daktyli, bez dodatku cukru i konserwantów. Zawiera jedynie naturalnie występujące cukry owocowe, oraz substancje odżywcze takie jak min.: potas, magnez czy witaminy z grupy B. Pasta ma szerokie zastosowanie cukiernicze oraz gastronomiczne. Ze względu na cukry proste (źródło energii) oraz wysoką zawartość minerałów, daktyle są cenione przez osoby aktywne fizycznie oraz sportowców.*

**WEGAŃSKA  
BEZ GLUTENU  
BEZ DODATKU  
CUKRU**



## Zastosowanie:

**Trufle, ciastka, batony, kulki oblane czekoladą, jako nadzienia do: pączków, drożdżówek, ciast francuskich, przekładania pierników i blatów.**



*Wspólnie Tworzymy Rozwoj*

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

ODDZIAŁ WROCŁAW:  
Wrocław, 52-438  
ul. Gieldowa 24  
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 59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:  
Ksawerów, 95-054  
ul. Łódzka 46  
T: +48 42 209 30 80  
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



# PASTA DAKTYLOWA

## TRUFLE RUMOWE

1000 g Pasta daktylowa  
100 ml Aromat spirytusowy Rum  
100 g Czekolada biała Master Martini  
100 g Malina liofilizowana

Pastę daktylową wymieszać z rumem. Następnie formujemy kulki, które oblewamy białą czekoladą. Maliny liofilizowane miksujemy lub ścieramy na puder. Przygotowane trufle oblane czekoladą obsypujemy pudrem z malin. Z receptury otrzymamy 80 szt.

## TRUFLE ORZECHOWE

1000 g Pasta daktylowa  
100 ml Aromat Amaretto Igass\*  
300 g Orzechy arachidowe  
100 g Czekolada deserowa Master Martini  
100 g Proszek kakaowy

\* Dla wersji bezalkoholowej Pasta Amaretto Elenka

Pastę daktylową wymieszać z amaretto i orzeszkami. Następnie formujemy kulki, które oblewamy czekoladą deserową. Przygotowane trufle oblane czekoladą obsypujemy proszkiem kakaowym. Z receptury otrzymamy około 100 szt.

## BATONY KULKI DAKTYLOWE

1000 g Pasta daktylowa  
200 g Rodzynki  
200 g Pestka dyni  
100 g Żurawina suszona  
100 g Orzechy laskowe  
100 g Orzechy arachidowe  
100 g Orzechy włoskie  
50 g Migdały płatki  
50 g Amarantus eksandowany

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą do uzyskania plastycznej masy. Następnie formujemy kulki lub batony schładzamy w lodówce przez około 4 godziny. Po schłodzeniu wykańczamy batony czekoladą.



Wspólnie Tworzymy Rozwój

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

ODDZIAŁ WROCŁAW:  
Wrocław, 52-438  
ul. Giełdowa 24  
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 59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:  
Ksawerów, 95-054  
ul. Łódzka 46  
T: +48 42 209 30 80  
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

