



Wspólnie Tworzymy Rozwój

# Mak niebieski premium

Mak niebieski premium to ziarno o słodkim smaku i przyjemnym zapachu.



**Produkt wysokiej jakości** stosowany w postaci całego **ziarna do dekoracji pieczywa**: chlebów, bułek, obwarzanków, precli. W cukiernictwie wykorzystuje się go do: babek makowych, ciastek kruchych, paluszków oraz blatów biszkoptowych. Mak stanowi również element ozdobny deserów oraz jest składnikiem farszy. **Mak niebieski premium - idealny do różnego rodzaju mas makowych.** Ziarno po uprzednim zaparzeniu i zmieleniu, wzbogacamy dodatkami smakowymi wg uznania (np. bakalie, aromaty, cukier). Tak wykonana masa makowa znajdzie zastosowanie w tradycyjnych polskich wypiekach takich jak: makowce, strucle, drożdżówki, mazurki i ciasta. W przeciwieństwie do gotowych mas, mak daje możliwość tworzenia oryginalnych oraz tradycyjnych kompozycji smakowych.

**Dostępne opakowania:** 25 kg, 5 kg, 1 kg



**Nadzenie makowe suche** jest produktem w postaci sypkiej. Jego wysoka jakość umożliwi uzyskanie produktu końcowego o znakomitym smaku i wyglądzie. Pozwala na prosty i szybki sposób użycia bez pracochłonnego przygotowywania maku.

**Opakowanie:** 25 kg

## Nadzenie makowe 49%

### Receptura podstawowa

Masa makowa	1,000 kg
Woda	0,350 kg

### Receptura z okruskami

Masa makowa	1,000 kg
Woda	0,500 kg
Okruszki (bułka tarta)	0,100 kg



**Mak mielony stabilizowany** jest poddany termicznej stabilizacji, która podkreśla naturalny smak i aromat maku, zapobiega jełczeniu i zmniejsza poziom wilgotności do 7,5%. Pozwala na przygotowanie indywidualnego produktu jakim jest masa makowa. Gotowy zmielony mak wzbogacamy dodatkami takimi jak: aromaty, bakalie, cukier, okruszki.

**Opakowanie:** 5 kg

## Mak stabilizowany 100%

Mak mielony stab.	1,000 kg
Marmolada owocowa	0,160 kg
Cukier	0,620 kg
Cukier waniliowy	0,03 kg
Bułka tarta	0,050 kg
Mleko w proszku	0,03 kg
Pasta cytrynowa	0,02 kg
Woda	0,890 kg

**Wszystkie składniki dokładnie wymieszać w maszynie na średnich obrotach przez około 3 min. Tak przygotowane nadzenie można wykorzystać do produkcji drożdżówek i ciast makowych.**

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



Wspólnie Tworzymy Rozwój

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

ODDZIAŁ WROCŁAW:  
Wrocław, 52-438  
ul. Giedlowa 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