

tarta z owocami sezonowymi



Wspólnie Tworzymy Rozwój



obowiązkowo na lato!

tartoletki

Tartoletki wykonane są z wysokiej jakości ciasta kruchego.
Świetnie sprawdzają się w cukierni - babeczki z owocami, kremem, śmietaną,
orzechami lub podane jako słone przekąski z farszem czy pastą.
Przeznaczone do zapiekania lub bezpośredniego spożycia.

parametry

Termin przydatności do spożycia: 40 dni
Temperatura przechowywania: 10-18°C
Waga i wymiary: Ø 65 mm - 25 g; Ø 230 mm - 210 g

tartoletka wypełniona
kremem cytrynowym,
wykończona masą
bezową



Cytrynowa chmurka

tartoletka wypełniona
budyniem
śmietankowym
i owocami



Babeczka z owocami

tartoletka wypełniona
kremem toffi
dekorowana
orzechami



Babeczka z orzechami

przygotowanie



przygotuj korpus z ciasta kruchego



posmaruj nadzieniem malinowym



ułóż cienki biszkopt



na biszkopt wyłóż krem budyniowy



tak przygotowaną tartę
udekoruj owocami



wykończ żelem nablyszczającym

w ofercie

Tartoletki wykonane są z wysokiej jakości ciasta kruchego.
Przeznaczone do zapiekania lub bezpośredniego spożycia.
Pakowane w kartony.

Nr art. 20583
**TARTOLETKA
65 MM**
średnica: 65 mm
waga: 25 g x 27 szt.
opak. 27 szt.



Nr art. 20660
**TARTOLETKA
230 MM**
średnica: 230 mm
waga: 210 g x 3 szt.
opak. 3 szt.



Wspólnie Tworzymy Rozwój

CENTRALA:

Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
tel. +48/32 30 19 100
fax +48/32 30 19 119
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ:

Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 12
tel. +48/71 363 55 66
fax +48/71 363 55 67
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ:

Kraków, 30-720
ul. Saską 27
tel. +48/12 442 00 00
fax +48/12 684 66 88
krakow@polmarkus.com.pl