



ΝΤ'ΟΝΑΤΣ



Ντόνατς

Οι γεμίσεις Laretta συνιστώνται για ντόνατς.

Είναι νόστιμες, βολικές στη χρήση, πλήρως θερμοστάσιμες και διατίθενται σε πολλές γεύσεις.

Μια από τις δημοφιλέστερες χρήσεις των γεμίσεών μας είναι τα ντόνατς. Όλοι οι τύποι γεμίσεων: κρεμώδεις, λείες και με κομμάτια φρούτων, θα λειτουργήσουν τέλεια κατά την προετοιμασία αυτής της λιχουδιάς. Η Laretta μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ντόνατς πριν και μετά το τηγάνισμα, σε donuts ή μίνι-ντόνατς.

Οι γεμίσεις είναι επίσης κατάλληλες για μηχανές γεμίσματος. Η θερμοκρασία δεν μεταβάλλει την ποιότητα ή τη συνοχή τους.

ΓΈΜΙΣΗ ΚΡΈΜΑΣ

Έτοιμες προς χρήση κρεμώδεις γεμίσεις με απαλή συνοχή και υφή. Η προσφορά διαθέτει γεύσεις όπως:

- βανίλια
- advocaat
- σοκολάτα



Εξίσου νόστιμες και ενδιαφέρουσες είναι και οι εναλλακτικές εκδοχές, οι γεμίσεις με γεύση:

- καρύδα
- καραμέλα
- cuckoo
- γιαούρτι φράουλα
- καπουτσίνο
- Lemon Twist
- κρέμα



ΓΕΜΪΣΕΙΣ ΦΡΟΫΤΩΝ ΑΠΑΛ΄ΕΣ

Οι πελάτες προτιμούν συνήθως ντόνατς με γέμιση με γεύση φρούτων, τα οποία είναι πολύ δημοφιλή και διαθέσιμα στην Πολωνία. Πρόκειται κυρίως για γεμίσεις:

- φράουλας
- κερασιού
- βατόμουρου



Ωστόσο, μερικές φορές αξίζει να πειραματιστείτε και να χρησιμοποιήσετε άλλες, πιο χαρακτηριστικές γεμίσεις, όπως φερ' ειπείν η Lauretta με γεύση:

- βερίκοκο
- ακτινίδιο
- πορτοκαλί
- μήλο με κανέλα
- λεμόνι
- φραγκοστάφυλο



Προσφέρουμε επίσης ντόνατ με μαρμελάδες δαμάσκηνο. Η κλασικότητα στην καλύτερη εκδοχή της. Οι μαρμελάδες είναι πηχτές, αρωματικές και... πολύ δαμασκηνικές! Τις παράγουμε από δαμάσκηνα της υψηλότερης ποιότητας.

ΓΕΜΙΣΕΙΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ

Τα προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε φρούτα και ευδιάκριτα κομμάτια αποτελούν τη βάση των ντόνατς υψηλής ποιότητας premium. Αυτοί οι τύποι γεμίσεων είναι κατάλληλοι για μηχανές γεμίσματος με αρκετά μεγάλη διατομή. Η έντονη γεύση και η πλούσια υφή χαρακτηρίζουν, μεταξύ άλλων, τις γεμίσεις με γεύση:

- μαύρο φραγκοστάφυλο 50%
- κεράσι 50%
- βατόμουρο 60%
- φράουλα 50%



Οι σπεσιαλιτέ μας περιλαμβάνουν επίσης γεύσεις:

- μούρων 35%
- πορτοκαλιού 50%
- βερίκοκου 40%
- φρούτων του δάσους 25%
- κολοκύθας 50%
- πηκτωματοποιημένων κερασιών 60%
- κεράσι 50%
- ανανά 35%
- ροδάκινου 35%



Συγγραφέας: Dr.-Eng. Dorota Czerwińska
Τμήμα Ανθρώπινης Διατροφής
Ινστιτούτο Επιστημών Ανθρώπινης Διατροφής
Πανεπιστήμιο Βιοεπιστημών της Βαρσοβίας
Επιμέλεια και διόρθωση: Ewa Socik και Dariusz Socik

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΠΕΡΙ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΩΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ
Επιφύλαξη πνευματικών δικαιωμάτων

Κάτοχος πνευματικών δικαιωμάτων: Kandy Dariusz Socik
Όλα τα περιεχόμενα του παρόντος άρθρου προστατεύονται
νομικά βάσει των διατάξεων του νόμου της 4ης Φεβρουαρίου 1994
περί πνευματικών και συγγενικών δικαιωμάτων (ενοποιημένο κείμενο: ΦΕΚ
του 2018, σημείο 1191). Άνευ της άδειας του συγγραφέα, απαγορεύεται, μεταξύ άλλων, η αναπαραγωγή
του περιεχομένου, η αντιγραφή, η επανεκτύπωση, η αποθήκευση και η επεξεργασία
με οποιοδήποτε ηλεκτρονικό μέσο, τόσο
εν όλω όσο και εν μέρει. Απαγορεύεται η περαιτέρω διάδοση,
όπως αναφέρεται στο άρθρο 25 παράγραφος 1 σημείο 1) στοιχείο b) του νόμου της 4ης Φεβρουαρίου 1994
περί πνευματικών και συγγενικών δικαιωμάτων.