



PAČZKI



Pączki

Nadzienia Laretta polecają się do pączków! Są smaczne, wygodne w użyciu, w pełni termostabilne i mają wiele smaków.

Jednym z najpopularniejszych zastosowań naszych nadzień są pączki. Wszystkie rodzaje nadzień: kremowe, owocowe gładkie i te z kawałkami owoców, doskonale sprawdzą się przy produkcji tego smakołyku. Larettę można stosować w pączkach zaklejanych przed i po smażeniu, donoutach czy mini pączkach.

Nadzienia są odpowiednie także do nadziewarek. Temperatura nie zmienia ich jakości ani konsystencji.

NADZIENIA KREMOWE

Gotowe do użycia kremowe nadzienia o gładkiej konsystencji i strukturze. Podstawą oferty są takie smaki jak:

- waniliowy
- adwokat
- czekoladowy



Równie smaczne i ciekawe są alternatywne wersje, nadzienia o smaku:

- kokosowym
- toffee
- kukułki
- jogurtu truskawkowego
- cappuccino
- Lemon Twist
- śmietankowym



NADZIENIA OWOCOWE GŁADKIE

Klienci zwykle preferują pączki z nadzieniami o smakach owoców, które w Polsce są bardzo popularne i dostępne. Są to przede wszystkim nadzienia:

- truskawkowe
- wiśniowe
- malinowe



Warto jednak czasem poeksperymentować i użyć innych, bardziej wyrazistych nadzień. Takich jak chociażby Lauretta o smaku:

- morelowym
- kiwi
- pomarańczowym
- jabłkowym z cynamonem
- cytrynowym
- czarnej porzeczki



Proponujemy także pączka z powidłami śliwkowymi. To klasyka w najlepszym wydaniu. Powidła są gęste, aromatyczne i... bardzo śliwkowe! Produujemy je ze śliwek najwyższej jakości.

NADZIENIA OWOCOWE Z KAWAŁKAMI OWOCÓW

Produkty z wysoką zawartością owoców i wyraźnie wyczuwalnymi kawałkami to podstawa pączków premium. Tego typu nadzienia nadają się do nadziewarek o odpowiednio dużym przekroju. Intensywny smak oraz bogata konsystencja charakteryzują m.in. nadzienia:

- czarna porzeczka 50%
- wiśniowe 50%
- malinowe 60%
- truskawkowe 50%



Nasze specjalności to także:

- owoce jagodowe 35%
- pomarańczowe 50%
- morelowe 40%
- dyniowe 50%
- wiśnie w żelu 60%
- wiśniowe 50%
- ananasowe 35%
- brzoskwińowe 35%



Autor: Dr inż. Dorota Czerwińska
Katedra Żywnienia Człowieka
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Redakcja i korekta: Ewa Socik i Dariusz Socik

NOTA O PRAWACH AUTORSKICH

Zastrzeżenie praw autorskich

Właściciel praw autorskich: Kandy Dariusz Socik

Wszelkie treści zamieszczone w tym artykule podlegają ochronie prawnej na podstawie przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tekst jednolity: Dz.U. z 2018 roku poz. 1191). Bez zgody autora zabronione jest m.in. powielanie treści, ich kopiowanie, przedruk, przechowywanie i przetwarzanie z zastosowaniem jakichkolwiek środków elektronicznych, zarówno w całości, jak i w części. Zabronione jest dalsze rozpowszechnianie, o którym mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 lit. b ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych.