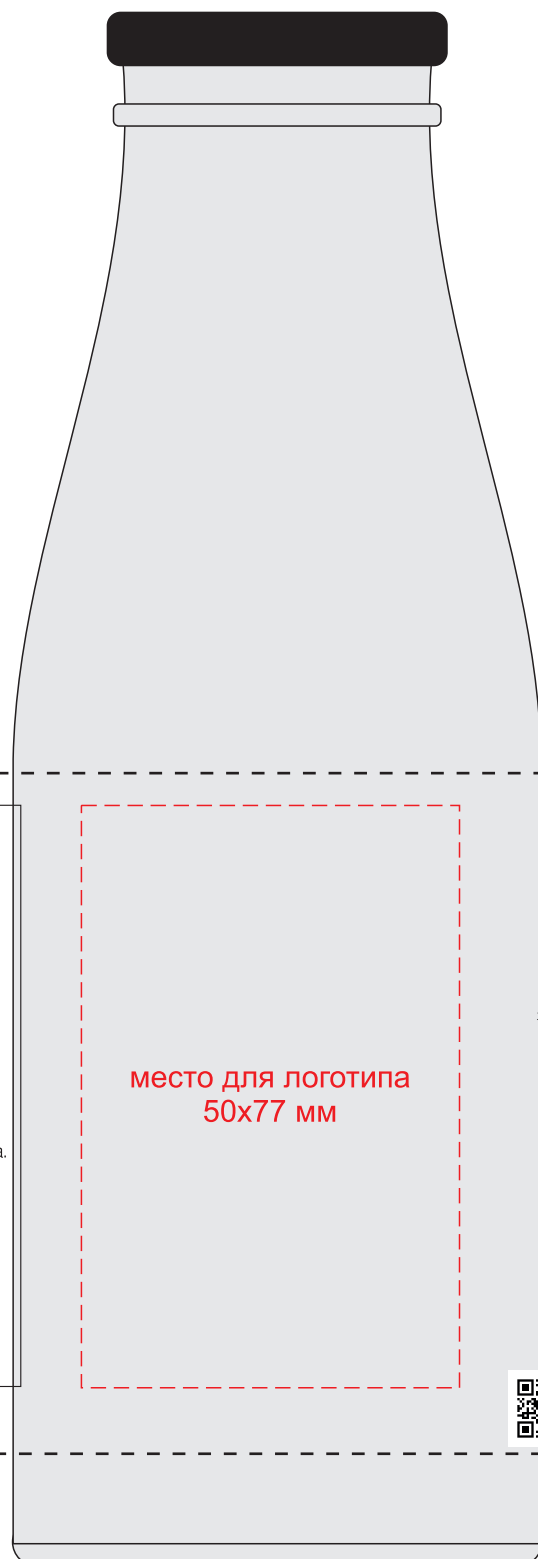


Смесь "Bambingo", 500 мл, (с этикеткой заказчика)

В стоимость бутылки с этикеткой заказчика входит печать этикетки со следующими техническими требованиями:

- * Самоклеящаяся пленка ПВХ прозрачная матовая
- * Ультра-фиолетовая печать без белой подложки, СМУК
- * Макет без плотной заливки фона цветом
- * все дополнительные опции по печати этикетки, не входящие в стандартный расчет и превышающие стоимость рассчитанной этикетки – оплачиваются отдельно

Крышки для бутылок могут быть в черном или белом цвете (на выбор заказчика)



Дополнительно к миксу вам понадобятся следующие продукты питания:

1 большое яйцо
150 г размягченного сливочного масла
Цедра апельсина для усиления вкуса
(по желанию)
Поднос для выпечки.

Способ приготовления

- Разогрейте духовку до 160 °C (конвекция) / 160 °C (стандартная) / 4 (газовая).
- Застелите противни пергаментом
- Добавьте все ингредиенты в миску и перемешайте до образования однородного теста.
- Охладите тесто в холодильнике в течение 20 минут.
- Разделите тесто на 10–12 шариков по 3 см и равномерно распределите их по противням
- Выпекайте в течение 14–16 минут.
 - Достаньте из духовки, остудите и наслаждайтесь!

Приятного аппетита!

Информация об аллергенах: Аллергены, включая злаки, содержащие глютен, может содержать следы всех орехов.

Печенье с апельсиновым шоколадом

Состав: мука пшеничная высший сорт, сахар тростниковый, хлопья овсяные, какао порошок, глазурь кондитерская со вкусом апельсина(сахар, заменитель масла какао лауринового типа, сыворотка молочная сухая, эмульгатор,ароматизатор, красители: E160c, E110),разрыхлитель.

КЖБУ на 100 г блюда:

Содержание белка: 8 г; жира: 5,7 г;
углеводы: 71,2 г; энергия: 369 ккал.

Сроки хранения: хранить 12 месяцев при температуре 15-20 °C, вне доступа прямого попадания солнечного света.

Вес нетто: 330 г, Брутто: 698 г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.



По любому вопросу
сканируй QR-Код.



2048830100567