

В стоимость набора с этикетками заказчика входит печать этикеток 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*

Дополнительно к миксу вам понадобятся следующие продукты питания:

- 1 яйцо
- 45 г размягченного сливочного масла
- 1 маленький поднос для выпекания

Способ приготовления

- Разогрейте духовку до 160 °C (конвекция) / 180 °C (стандартная) / 4 (газовая).
- Застелите поднос бумагой для выпекки.
- Добавьте все ингредиенты в миску и перемешайте до образования однородного теста.
- Закатайте в пищевую пленку и уберите в холодильник на 20 минут, чтобы тесто затвердело.
- Разделите на 5-10 шариков диаметром около 3 см.
- Равномерно распределите шарики на противнях, слегка прижмите каждый из них сверху вилкой.
- Выпекайте 12-14 минут до золотистого оттенка.
- Достаньте из духовки, охладите и наслаждайтесь.

Приятного аппетита!

Овсяное печенье с шоколадом

Состав: мука пшеничная, сахар тростниковый нерафинированный, хлопья овсяные, молочный шоколад в сахарной глазури.

НЖБУ на 100 г блюда:

Содержание белка: 7,5 г; жира: 6,5 г; углеводы: 72 г; энергия: 380ккал.

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

Вес нетто: 165г, Брутто: 350 г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.

Маффин «Печенье и крем»

Состав: мука пшеничная, сахар тростниковый, печенье шоколадное (мука пшеничная общего назначения, сахар, какао-порошок, крахмал кукурузный, жир кондитерский, глюкоза, сыворотка сухая молочная, сливки сухие, соль, разрыхлители - гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, ароматизаторы - пломбир, ванилин, антиокислитель - аскорбиновая кислота), белый шоколад (сахар, какао-масло, цельное сухое МОЛОКО, СЫВОРОТКА молочная), разрыхлитель

НЖБУ на 100 г блюда:

Содержание белка: 6,5 г; жира: 7,2 г; углеводы: 71,2 г; энергия: 398,9 ккал.

Сроки хранения: хранить 12 месяцев при температуре 10-25 °C, вне доступа прямого попадания солнечного света.

Вес нетто: 165г, Брутто: 340г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.

Малиновый пирог с миндалем и шоколадом

Состав: мука пшеничная, сахар тростниковый нерафинированный, миндаль молотый, шоколад белый кондитерский, малина сублимированная.

НЖБУ на 100 г блюда:

Содержание белка: 6,5 г; жира: 8,5 г; углеводы: 74 г; энергия: 400 ккал.

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

Вес нетто: 165г, Брутто: 350 г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна.