**Umplutura NUCA pentru cozonaci**

**-mod de utilizare-**

Revizia 1- 18.11.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea de umplutura termostabila pentru cozonaci, pe baza de nuca maruntita, cacao, pesmet, zahar si aroma de vanilie.

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Din 1kg de premix se obtin 1.5 kg de umplutura
* Se integreaza perfect in cozonac, fara sa lase gauri si isi mentine forma si culoarea
* Se adauga doar apa

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

 **5. RETETA DE FABRICATIE**

 - Umplutura NUCA pentru cozonaci 1 kg

 - apa 0.5 litri

**6. MOD DE LUCRU**

Se amesteca umplutura de nuca pentru cozonaci cu apa, se omogenizeaza si se intinde pe foaia de cozonac. Apoi se pune in tavi si se continua dospirea aluatului.