



Unilever

UNILEVER MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 121-127.

Az UNILEVER Kft. FSSC 22000 standard szerint tanúsított minőségbiztosítási rendszerben dolgozik, továbbá a teljes termelési vertikumra kialakított HACCP rendszert működtet, amelyek szavatolják, hogy termékünk mindenkor megfelel az alábbi paramétereknek.

## Minőségi tájékoztató Carte d'Or Édesfelfújt alap

### Érzékszervi tulajdonságok:

Íz: termékre jellemző, édes, minden idegen íztől és ízhibától mentes.

Szag: termékre jellemző, minden idegen szagtól és szaghibától mentes.

Szín: termékre jellemző, világos-barnás alapszínű.

Állag: termékre jellemző, por alakú, csomómentes.

**Összetevők:** cukor, **BÚADARA**, **BÚZALISZT**, **TOJÁSFEHÉRJEPOR**, pálmazsír, módosított kukoricakeményítő, **TOJÁSSÁRGÁJAPOR**, glükózszirup, **TEJFEHÉRJE**, jódozott só (só, kálium-jodid), étkezési sav (citromsav), vanillin, citromlépor, borsókeményítő, konyhasó, kurkuma.

A termék mogorót, árpát, mandulát, rozst és szóját tartalmazhat.

### Elkészítési útmutató:

1. A 2 kg túrót 1,5 liter vízzel elkeverjük.
2. Hozzáadjuk az 1 kg Carte d'Or Édesfelfújt alapot, és krémes állagúra keverjük.
3. Hozzáadjuk a 750g friss, fagyasztott vagy konzerv gyümölcsöt és margarinnal kikent 1/1-es GN tepsibe öntjük.
4. Az edényt előmelegített sütőbe helyezzük, és 60 perc alatt 150°C-on készre sütjük.

Túrógombóc receptötlet:

Hozzávalók: 2 kg Carte d'Or Édesfelfújt alap, 3 kg túró, 1 liter tej

Elkészítési útmutató:

1. Az áttört túrót és a Carte d'Or Édesfelfújt alapot csomómentesre elkeverjük, majd hozzáadjuk az 1 liter tejet.
2. Az elkészített keveréket 5 percig állni hagyjuk, majd gombócokat formázunk belőle.
3. A gombócokat enyhén forrásban lévő vízbe tesszük, és közepes lángon 8-10 percig főzzük.

### Adagolási útmutató:

Édesfelfújt alap	Víz	Túró
1 kg	1,5 L	2 kg
2 kg	3 L	4 kg
3 kg	4,5L	6 kg

Hozam Édesfelfújtként elkészítve

Termék	GN-tálca	Adag 300 g (főételként)	Adag 100 g (Desszertként)
1 kg	1	18	52
2 kg	2	35	105
3 kg	3	53	158



Unilever

UNILEVER MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 121-127.

**Tápérték adatok 100 g elkészített Édesfelfűjtban\*:**

Energia	600 kJ / 146 kcal
Zsír	4,7 g
amelyből telített zsírsavak	2,5 g
Szénhidrát	17 g
amelyből cukrok	10 g
Rost	<0,5 g
Fehérje	8,2 g
Só	0,28 g

\*hozzáadott gyümölcs nélküli adatok

**Tápérték adatok 100 g Édesfelfűjtban\*:**

Energia	1784 kJ / 438 kcal
Zsír	11 g
amelyből telített zsírsavak	5,5 g
Szénhidrát	71 g
amelyből cukrok	42g
Rost	1,8 g
Fehérje	12 g
Só	1,1 g

**Csomagolás:**

Egyedi: 3 kg / fóliatasakban, kartondobozban.

**Minőségmegőrzési időtartam:**

9 hónap

Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig (hó/év):

**Tárolási előírás:**

Száraz, hűvös helyen tárolandó!

**Forgalmazza:**

Unilever Food Solutions

Unilever Magyarország Kft.

1138 Budapest Váci út 121-127.

Infóvonal: +3614659746, +3614659766

www.ufs.com

*A dokumentum a keltezés napján érvényes. A receptúra, ill. a gyártási előírások változásának jogát fenntartjuk, a változásokat a termék csomagolásán minden esetben feltüntetjük a jogszabályi előírásoknak megfelelően. Külön tájékoztatást azonban nem áll módunkban küldeni és az nem is jogszabályi kötelezettségünk. Kérjük, mindig olvassák el a mindenkor csomagoláson feltüntetett információkat is, ennek elmaradásából esetlegesen Önöket érő károkért, költségekért felelősséget nem vállalunk! Az Unilever a raktára elhagyását követően a termék szállítása, tárolása és felhasználása során esetlegesen bekövetkező keresztszennyeződésért felelősséget nem vállal.*

Budapest, 2024.02.01.

*Öri Ágnes*

Öri Ágnes

R&D Local Deploy Technologist

Unilever Magyarország Kft.