



Proszek mleczno – tłuszczowy instant

Proszek mleczno – tłuszczowy w proszku nie zawiera konserwantów. Jest doskonałym zamiennikiem mleka w proszku pełnego bazą mleczno-tłuszczową do produkcji lodów, napojów mlecznych itp. Ma zastosowanie w cukiernictwie, piekarnictwie, produkcji koncentratów spożywczych.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: 26 - 28%

Zawartość białka w suchej masie: 20 - 24%

| | | |
|------------------------------------|--|-------------------|
| Zawartość tłuszczu w suchej masie: | | 26 - 28% |
| Zawartość białka w suchej masie: | | 20 - 24% |
| Termin przydatności w dniach | | 365 dni |
| PKWiU | | 10.51.54.0 |
| Ilość sztuk w kartonie | | – |
| Ilość kartonów na warstwie | | 5 |
| Ilość warstw na palecie | | 8 |
| Waga palety netto | | 1000 kg |
| VAT | | 5,00% |

VP COMPANY SP. Z O.O.
15-560 BIAŁYSTOK, UL. SOBOLEWSKA 15/3
NIP: 9662101147 , REGON: 362818697, KRS: 0000591067