





FO FILLING / KREM PUNJENJE

 **ENGLISH** - Used as a filling material in caramelized almond and in caramelized cakes, as a sauce in all kinds of cakes. It can be mixed with whipped cream to increase the taste. It can be used as a filling inside the cookies, millefeuille cakes, croissants, chestnut puree and special chocolates. Besides, it can be used as caramel cream inside waffles. It does not get dried, cracked or become gray.

SHELF LIFE: 1,5 Years

DIRECTIONS FOR USE: It must be mixed slowly with a spoon or a spatula in its own bucket or in another cup to achieve the proper application thickness and applied directly.

 **BOSANSKI** – Koristi se kao krem za punjenje u karameliziranim bademima te kao punjenje u svim vrstama torti i kolača. Može se miješati sa šlagom da se pojača okus. Takođe se koristi kao punjenje unutar biskvita, torti, kroasana, kolača te kao lješnik pire i specijalna čokolada. Ne isušuje se niti puca te ne gubi postojanost.

ROK TRAJANJA: 1,5 godina

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Mora se miješati sporo sa kašikom ili spatulom u vlastitoj posudi da bih se postigla gustoća potrebna te nanijelo direktno na proizvod.



2015

ASSORTMENTS / IZBOR

- ❖ TOFFEE KAMELA
- ❖ ČOKOLADA
- ❖ TIRAMISU
- ❖ CAPPUCINO

PACKAGING / PAKIRANJE

1 kg Bucket / Kantica



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**