

# KARTA PRODUKTU

## KRÓWKA MLECZNA PREMIUM

O SMAKU TAKIM JAKI DAWNIEJ BYWAŁ

Producent: **PROMOGLOBAL.PL**

KONTAKT: TEL. 791 103 860

MAIL: **GLOBAL24@INTERIA.PL**

Informacje na temat produktu: Krówki Premium na maśle i mleku

Ilość cukierków w 1 kg – około 65 szt.

Smak – klasyczny mleczny

Rodzaj – ciągnące, potem kruche

Okres przydatności – 6 mc

Kolor nadruku – wszystkie kolory CMYK

Wielkość etykiety – 70 x 76

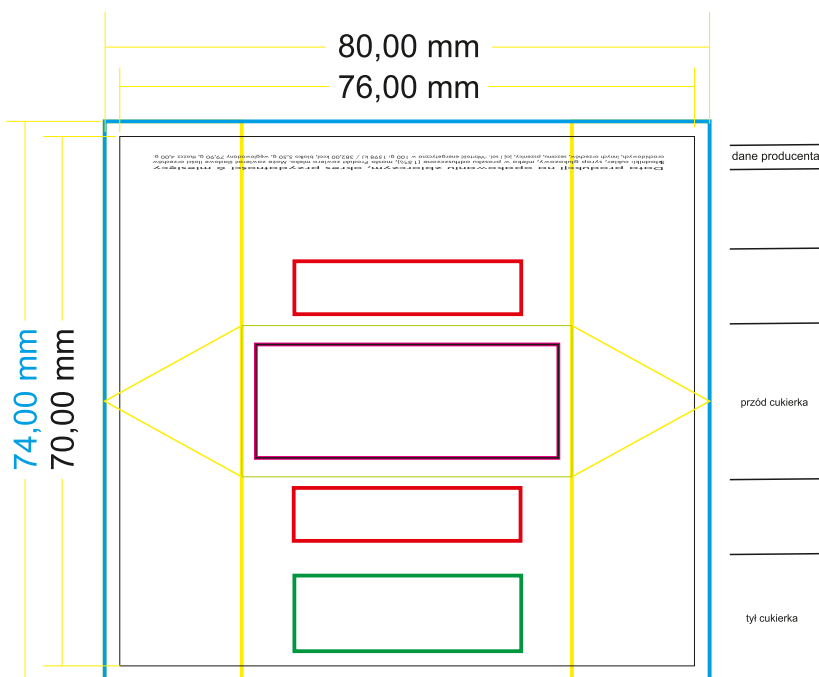
Waga pojedynczego cukierka – 13g – 16g

Składniki: cukier, syrop glukozowy, mleko w proszku odtłuszczone (15%), masło

Wartość energetyczna w 100 g: 1598 kJ / 382,00 kcal, białko 5,50 g, węglowodany 79,90 g, tłuszcz 4,00 g.



### SZABLON DO PRZYGOTOWANIA PROJEKTU



- 80x74 Spad do ścięcia
- 76x70 Format końcowy
- 40x15 bezpieczne pole na tekst (na środku cukierka)
- 30x7 bezpieczne pole na tekst (na boku cukierka)
- 30x10 bezpieczne pole na tekst (z tyłu cukierka)

Krówka świeża jest ciągnąca w całej objętości, natomiast z upływem czasu w wyniku krystalizacji cukru zaczyna kruszeć od zewnątrz.

Czas, w jakim następuje zmiana uzależniony jest przede wszystkim od warunków w jakich są przechowywane. Mniej więcej krówki zaczynają kruszeć od zewnątrz w okresie około 1-2 tygodni od produkcji.

Promienie słoneczne, temperatura jak i światło sztuczne niekorzystnie działa na świeżość produktu, dlatego należy przechowywać krówki w suchym i ciemnym miejscu, w temperaturze od 15 do 18 stopni Celsjusza.

Przechowywanie krówek w suchym i chłodnym miejscu powoduje, że dłużej zachowują swoją świeżą konsystencję. W okresach zimowych czas kruszenia krówek jest dłuższy niż w okresach letnich. W okresie letnim przy panujących wysokich temperaturach masa na krówki jest gotowana dłużej, aby zapobiec rozpuczeniu się krówek podczas transportu, co znacznie przyspiesza czas kruszenia. Proces krystalizacji jest nieunikniony, jednak możemy ten proces w bardzo prosty sposób opóźnić. Wystarczy przechowywać świeże krówki w obniżonej temperaturze, np. w lodówce.

