



JABŁKO PRAŻONE BABUNI to produkt otrzymany przez prażenie wysokiej jakości jabłek pokrojonych w kostkę z odpowiednimi dodatkami zapewniającymi niezmiennie właściwości termostabilne produktu. Jest najpopularniejszym produktem wśród przetworów owocowych w cukiernictwie i gastronomii do bezpośredniego użycia, którego owoce nie zmieniają barwy ani kształtu podczas obróbki termicznej. Zastępuje jabłka świeże, mrożone i suszone z możliwością mrożenia, zapiekania wewnątrz i na zewnątrz produktu. JABŁKO PRAŻONE BABUNI charakteryzuje się jasną barwą i niepowtarzalnym babcinym smakiem

domowych przetworów. Występuje również w wersji z dodatkiem brzoskwini. Główne zastosowanie naszego produktu to wszelkiego rodzaju szarlotki, rolady biszkoptowe, strucle, torty, ciasta drożdżowe i francuskie. Sprawdza się także jako dodatek do deserów i lodów, W gastronomię wpisuje się z powodzeniem jako nadzienie do pierogów, racuchów i ryżu. JABŁKO PRAŻONE BABUNI wśmienicie komponuje się z NALEŚNIKAMI i GOFRAMI HELIOS oraz mieszankami takich ciast jak: BISZKOPTOWE EXCELLENT, KRUCHE HELIOS, JOGURTOWE EXCELLENT.

## JABŁKO PRAŻONE BABUNI

niwersalna kostka do dekoracji,  
nadziewania i wykańczania ciast

