



## MIESZANKA MIGDAŁÓW „FILIPRIM”

Mieszanka zwana „Filiprim” to dopracowana kompozycja migdałów w formie kostki i słupka. Najczęściej wykorzystywana do produkcji lodów na patyku z polewą czekoladową i toppingiem z migdałów. Filiprim znajduje znacznie więcej zastosowań w przemyśle spożywczym.

**Mieszanka dostępna z migdałów hiszpańskich lub amerykańskich.**

Średnia zawartość procentowa kostki migdałowej to 55% z możliwymi odchyleniami w zakresie od 45% do 60%.  
Średnia zawartość procentowa słupka migdałowego to 45% z możliwymi odchyleniami w zakresie od 40% do 55%.  
Wymiary : wysokość  $2 \pm 2$  mm, szerokość  $3 \pm 2$  mm, długość słupków 5-15 mm i kostki 2-5mm.  
Mieszanka dostępna tylko z blanszowanych migdałów.  
Produkt dostępny zarówno w wersji surowej jak i prażonej.



	Wartości odżywcze w 100g	
	Surowe	Prażone
Wartość energetyczna:	2533 kJ / 612 kcal	2442 kJ / 589 kcal
Tłuszcze:	52 g	49,5 g
w tym kwasy tłuszczowe:	4,3 g	4,5 g
Węglowodany:	4,9 g	8,8 g
w tym cukry:	3,5 g	5,4 g
Błonnik spożywczy:	9,7 g	7,8 g
Białko:	26 g	27,1 g
Sól:	0,11 g	0 g

**ZASTOSOWANIE** | Idealna do dekoracji lodów, rolad lodowych, ciast, ciasteczek, mas cukierniczych, etc.

**ZASTOSOWANIA** | **ZALETY** Wysoka wizualna percepcja migdałów w produkcie przy mniejszym realnym zużyciu surowca.  
Redukcja kosztów.

[www.itac-professional.com](http://www.itac-professional.com)

