

Maková náplň

Z českého máku



Zeelandia



Charakteristika

- Hotová náplň připravená k použití / Hotová směs pro jednoduchou přípravu náplně
- Vysoký podíl máku
- Obsahuje mák od českých pěstitelů
- Stabilní při pečení
- Vhodná pro pekařské a cukrářské výrobky

Maková náplň

Makový závin je klasika. Zlatavé těsto ukrývající šťavnatou a vláchnou náplň. Náplň, která se dobře roztírá, a přitom uvnitř těsta dobře drží, těsto neodfukuje, zůstává po upečení vláčná a při krájení se nerozpadá.

Ať už dáváte přednost suché nebo vařené náplni, měla by všechny tyto vlastnosti splňovat. S výrobou makové náplně máme dlouholeté zkušenosti. Používáme výhradně mák z českých polí, od českých pěstitelů. Náplně vynikají svou termostabilitou a širokým využitím v pekařských i cukrářských výrobcích. Od buchet, závinů, koláčů, bratislavských rohlíčků po listové či plundrové výrobky, třená těsta a další aplikace.

Maková náplň vařená - Vaření máku je nej přirozenější způsob, jak získat bezpečnou náplň s výraznou makovou chutí. Je termostabilní a oproti suchým náplním obsahuje vyšší podíl máku. Vařené náplně jsou připravené k použití, není třeba je ředit, ani do nich cokoli přidávat. Maková náplň vařená Trendy navíc obsahuje švestky a skořici, které jí dodávají teplé tóny.

Maková náplň instantní - Pro její výrobu používáme tepelně stabilizovaný mák, aby v průběhu trvanlivosti nedocházelo k jeho žluknutí a hořknutí. Tato směs se smíchává s vodou v poměru 2:1, případně i se strouhankou. Ředění umožňuje uzpůsobit konzistenci náplně podle potřeby. Je stabilní při pečení, použitelná i jako posyp.

Název výrobku	Obsah máku	Balení	Trvanlivost
Maková náplň vařená	36 %	1 kg PE sáček	9 měsíců
	35 %	12 kg kbelík, 40 kg barel	6 měsíců
Maková náplň vařená Trendy	30 %	12 kg kbelík, 40 kg barel	6 měsíců
Maková náplň instantní	40 %	10 kg pytel	9 měsíců