



Spirytusy modyfikowane stosowane w lodziarstwie i cukiernictwie to najczęściej spirytusy zagęszczone w postaci żelu. Ich konsystencja i lepkość nie ma wpływu na zagęszczacze wcześniej już zastosowane w półprodukcie.



Cukiernicy używają spirytusu w żelu ze względu na jego właściwości aromatyczne. Nie powoduje on zmiany konsystencji ciasta i zachowuje i wzmacnia pełne walory aromatyczne w trakcie procesu pieczenia. Idealny jako dodatek smakowy do kremów oraz do nasączenia ciasta biszkoptowego.

Przeznaczony również do aromatyzowania nadzienia truflowego.

Spirytus w żelu nie zmienia receptur wyrobów.

#### Żele:

1. **Rum „Grand Arome”** - bardzo aromatyczny
2. **„Triple Sec”** – Pomarańcza (skoncentrowany)
3. **Whisky**
4. **Vodka**
5. **Poir Williams** – aromat gruszkowy
6. **Cognac** - Koniak



#### Ekstrakty:

1. **„Carth`Orange”** – Pomarańcza & Koniak
2. **Concentre D`Orange** – Aromat pomarańczowy
3. **Vanillorhum** – Wanilia & Rum
4. **Cerise base Kirsch** – Aromat wiśniowy



Pyskowice, tel. +48/ 32 30 19 100, handel@polmarkus.com.pl

Kraków, tel. +48/ 12 684 66 66, krakow@polmarkus.com.pl

Wrocław, tel. +48/ 71 363 55 66, wroclaw@polmarkus.com.pl