

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

"ДАГКОНДИ-АМД"

[ИНН/КПП 7707463366/](https://www.fedres.ru/inn/7707463366/) [770701001](https://www.fedres.ru/inn/770701001/) [ОГРН 1227700116027](https://www.fedres.ru/inn/1227700116027/)

Коммерческое предложение

Наша компания производит Сахарную пудру термостабильную (нетающая) по цене в 220₽ (двести двадцать рублей) за 1 кг.

Телефон для связи: +7 996 861 34 30

E-mail: Dagkondiamd@mail.ru



Made according to an ITALIAN RECIPE

LLC «DAGKONDI - AMD»

Сахарная пудра термостабильная (нетающая)

Смесь сухая для декорирования кондитерских изделий, она не тает не впитывается и не растекается даже на поверхности горячих и приготовленных изделий.

Состав: сахар виноградный, растительный жир, пищевая добавка: ароматизатор ванилин.

Пищевая ценность на 100г продукта (средние значения): белки -0 г, жиры -7 г, углеводы -90 г.

Энергетическая ценность (калорийность) – 1760 кДж (420 ккал).

Срок годности: 18 месяцев с даты изготовления. Изготовлено и упаковано: см. на упаковке.

Хранить в сухом и прохладном месте, в защищённом от попадания прямых солнечных лучей.

При температуре не выше 25 С и относительной влажностью воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО "Дагконди - Амд" Россия, 127030, город Москва,

Новослободская ул, д. 20, помещ. 26/1/2 ком./офис 15/17 -к., e-mail: dagkondiamd@mail.ru

ГОСТ 31895-2012.

Масса нетто: 10 кг.



EAC

