

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі, виробництва борошняних кондитерських виробів.

Спосіб виробництва пісочного печива включає підготовку сировини, замішування яєчно-жирової емульсії, заміс тіста, випікання печива, охолодження та упаковку печива. Згідно винаходу на стадії замішування яєчно-жирової емульсії вносять каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед" у кількості 6-11 %, а випікання виробів проводять при температурі 160-170 °С.