



## PRODUKTINFORMATION

<b>Produktname:</b>	<b>Invertzuckercreme, fest</b>
<b>Produktnummer:</b>	14
<b>Dosage:</b>	nach Rezeptur
<b>Gebindegröße:</b>	12,5 kg Plastikeimer mit Henkel 7 kg Plastikeimer mit Henkel - -
<b>Merkmale:</b>	viskose bis feste (je nach Temperatur) Invertzuckercreme back- und froststabil ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
<b>Produktbeschreibung:</b>	Karow's Invertzuckersirup ist zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, sowie vielen anderen Lebensmitteln bestens geeignet. In Backwaren verstärkt unsere Invertzuckercreme die Bräunung von Kruste und Krume und trägt zum typischen Aroma von frischen Gebäcken positiv bei. Außerdem besitzt Invertzuckersirup gegenüber Saccharoselösungen stärker ausgeprägte konservierende Eigenschaften, die sich sowohl bei der Lagerung und Verarbeitung positiv auswirken, z.B. durch Frischhaltung von Gebäcken. Bei der Zubereitung von Speiseeis erhöht unsere Invertzuckercreme den Trockenmasseanteil ohne den süßen Geschmack zu verstärken.
<b>Lagerung:</b>	kühl lagern
<b>Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:</b>	keine
<b>Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:</b>	keine
<b>Stand:</b>	13.05.2011