



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKER · LEBENSMITTELFARBEN  
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

## PRODUKTINFORMATION

<b>Produktname:</b>	<b>Kakao-Aroma</b>
<b>Produktnummer:</b>	44
<b>Dosage:</b>	7-10:1000
<b>Gebindegröße:</b>	1 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss - - -
<b>Merkmale:</b>	flüssiges Aroma back- und froststabil ohne Farb- und Konservierungsstoffe deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
<b>Produktbeschreibung:</b>	Ein Aroma, mit sahnig abgerundetem Kakao-Geschmack, zur Zubereitung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, wie Cremes, Füllungen, Gelees, Puddings und Desserts, auch zur Zubereitung von Speiseeis sehr zu empfehlen.
<b>Lagerung:</b>	kühl lagern
<b>Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:</b>	Aroma
<b>Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:</b>	Lactose (aus Buttersäure); Schalenfrüchte (Hasel- und Walnuss)
<b>Stand:</b>	20.04.2011