



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Dessertpaste Orange Clean Label
Produktnummer:	172CL
Dosage:	30-60:1000
Anwendung:	60g auf 1000g Buttercreme 45g auf 1000g Sahnefond 50-60g auf 1000g Rührteig 100-250g auf 1000g Marzipan
Gebindegröße:	1,50 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss 5 kg Plastikeimer mit Henkel -
Merkmale:	- natürliche, viskose Paste mit 35% feinpürriertem Fruchtanteil (Orangenschalen & -saft) - back- und froststabil - ohne Farb- und Konservierungsstoffe, nur rein natürliche Zutaten - deshalb auch für Clean Label bestens zu empfehlen - Beste Qualität zu fairem Preis
Produktbeschreibung:	Eine natürliche fruchtige Orangenpaste mit 35% reifen Orangen aus Italien zur Zubereitung edler Back- & Konditoreiwaren, Speiseeis, Füllungen, Sahnegebäcke, Pralinen, Desserts, Rühr- und Sandmassen, Confiserie- und Patisseriewaren, Fruchtfüllungen, Weihnachtsgebäcke und vieles mehr. Sie enthält nur reine natürliche Zutaten, deshalb auch im Sinne Clean Label zu empfehlen! Karow´s Dessertpaste Orange verleiht Ihren Kreationen und Gebäcken einen typischen kräftigen Orangen-Geschmack.
Lagerung:	kühl lagern
MHD:	12 Monate
Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:	Aromaextrakt aus 100% Orangen oder: natürliches Orangenöl
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	keine
Stand:	06.09.2013 AH