



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Aromapaste Holunderblüte
Produktnummer:	177
Dosage:	30-60:1000
Gebindegröße:	1,50 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss -
Merkmale:	<ul style="list-style-type: none">- viskose Paste unter Verwendung von 35% reinem natürlichem Holunderblütensirup- verleiht Ihren Creationen einen typischen natürlichen Holunderblütengeschmack- gute Verarbeitungseigenschaften- froststabil- deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
Produktbeschreibung:	Eine spezielle Paste zur Zubereitung feinen Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Pralinenfüllungen, Sahnetorten- und Schnitten, Sorbets, Speiseeis, Süßspeisen, Füllmassen für Gebäcke und vieles mehr.
Empfohlene Dosierung:	40 g : 1000 g Sahne, 95 g : 1000 g Canache 50 g : 1000 g Krem, 30 g : 1000 g Speiseeisgrundmix, 35 g : 1000 g Füllungen o.ä. 25 g :1000g Gelee
Lagerung:	bei kühler Lagerung in originalverschlossenen Gebinden mindestens 12 Monate haltbar
Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:	Aroma ODER: Holunderblütenaroma
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	- enthält keine der dort angegebenen Allergene
Stand:	24.01.2013 AH