



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Dessertpaste Limette Clean Label
Produktnummer:	182/1
Dosage:	30-60:1000
Anwendung:	60g auf 1000g Buttercreme 45g auf 1000g Sahnefond 40-60g auf 1000g Speiseeis (bei Fruchteis) 50-60g auf 1000g Speiseeis (Milcheis) 40-50g auf 1000g Fruchtfüllung 30-50g für Gelees, Spiegel oder Tortenguss
Gebindegröße:	1,50 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss - -
Merkmale:	- natürliche, viskose Paste mit 40% feinverriebenem Fruchtanteil (Limettenschalen & -saft) - ohne Farb- und Konservierungsstoffe, nur rein natürliche Zutaten - deshalb auch für Clean Label bestens zu empfehlen - hochkonzentriert, deshalb sparsam im Gebrauch - beste Qualität zum Top-Preis
Produktbeschreibung:	Eine rein natürliche fruchtige Limettenpaste mit 40% reifen Limetten aus Brasilien/Mexico zur Zubereitung edler Konditoreiwaren, Speiseeis, Füllungen, Sahnengebäcke, Pralinen, Desserts, Coniserie- und Patisseriewaren, Fruchtfüllungen, in der feinen Küche und auch für Getränke. Sie enthält nur reine natürliche Zutaten, deshalb auch im Sinne Clean Label zu empfehlen! Karow´s Dessertpaste Limette verleiht Ihren Kreationen und Gebäcken einen typischen kräftig-fruchtigen Limetten-Geschmack.
Lagerung:	im Kühlschrank bei 2-8°C
MHD:	8 Monate
Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:	Aromaextrakt aus 100% Limetten oder: Natürliches Limettenaroma
Kennzeichnungsempfehlung nach LMIV (VO 1629/2011):	Natürliche Limettenpaste (Fruchtzubereitung)
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	enthält keine dieser Allergene
Stand: AH-QS(V1):	09.02.2015 AH