



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Konditoreipaste Marc de Champagne
Produktnummer:	391
Dosage:	30-60:1000
Gebindegröße:	1,50 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss 0,5 kg Plastikdose mit Originalitätsverschluss - -
Merkmale:	farblos-opale viskose, homogene, Paste - dadurch bestens zu verarbeiten keine Verflüssigung der Teige, Füllungen und Massen 50% vol.alc. back- und froststabil ohne Farb- und Konservierungsstoffe verleiht einen typischen kräftigen original Marc de Champagne-Geschmack Herkunft: Frankreich
Produktbeschreibung:	Eine Alkoholpaste von hoher Qualität mit 50%vol.alc. In der Konditorei ist sie ideal zum aromatisieren von Cremes und Massen, sie verflüssigt diese nicht. Alkoholpasten sind zur Herstellung von Trüffeln und allen halbflüssigen Füllungen bestens zu empfehlen. Die Dosage erfolgt ca. im selben Verhältnis wie Spirituosen. Der Vorteil ist die bessere Handhabung und dass Teige, Massen und Füllungen nicht verflüssigen sondern eine bessere Stabilität aufweisen und das Aroma darin eingeschlossen wird. Auch zur Herstellung von Eiscreme geeignet, die verwendeten Gelbildner stabilisieren den Eismix insgesamt.
Kennzeichnungsempfehlung:	Marc de Champagne
Lagerung:	kühl lagern
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	enthält keine der dort aufgeführten Allergene
Stand:	08.02.2013 AH