



PRODUKTINFORMATION

- Produktname:** **Konditoreipaste Karamel, natürlich**
- Produktnummer:** 394/1
- Dosage:** 30-50:1000
- Gebindegröße:** 1,50 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss
-
- Merkmale:**
- viskose Paste zur Herstellung von feinen Karamellgebäcken
 - enthält keine Farbstoffe
 - enthält Karamell und natürliche Aromastoffe
 - gute Verarbeitungseigenschaften, fein sahnig abgerundeter Karamelgeschmack
 - back- und froststabil
 - deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
- Produktbeschreibung:** Eine natürliche Paste zur Zubereitung feiner Gebäcke und Konditoreiwaren wie Cremes, Desserts, Sahnetorten- und Schnitten, Speiseeis, Süßspeisen, Füllmassen für Torten und Pralinen und vieles mehr. Auch in der Gastronomie für die Herstellung feiner Desserts bestens zu empfehlen.
- Empfohlene Dosierung:** 30 g : 1000 g Sahne, 30 g : 1000 g Canache
40 g : 1000 g Krem, 40 g : 1000 g Speiseeisgrundmix,
25 g : 1000 g Füllungen o.ä.
40-50 g für Backwaren/Gebäcke
- Lagerung:** bei kühler Lagerung in originalverschlossenen Gebinden mindestens 18 Monate haltbar
- Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:**
natürliches Aroma oder Karamellaromapaste
- Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:**
- enthält keine der dort angegebenen Allergene

Stand: 22.04.2013 AH

www.karow-aromen.de