



PRODUKTINFORMATION

- Produktname:** **Konditoreipaste Nuss**
- Produktnummer:** 395/1
- Dosage:** 60-80:1000
- Gebindegröße:** 1,20 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss
-
- Merkmale:**
- viskose Paste zur Herstellung von feinen Nussgebäcken
 - enthält keine Farbstoffe und Konservierungsstoffe
 - Haselnusspaste und Aromastoffe
 - gute Verarbeitungseigenschaften,
 - back- und froststabil
 - deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
- Produktbeschreibung:** Eine feine Nuss-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:** 80 g : 1000 g Sahne, 80 g : 1000 g Canache
80 g : 1000 g Krem, 80 g : 1000 g Speiseeisgrundmix,
60-80 g : 1000 g Füllungen o.ä.
- Lagerung:** bei kühler Lagerung in originalverschlossenen Gebinden mindestens 18 Monate haltbar
- Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:**
Aroma
- Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:**
- Nüsse, Nussöl

Stand: 22.04.2013 AH

www.karow-aromen.de