



PRODUKTINFORMATION

- Produktname:** **Konditoreipaste Pistazie**
- Produktnummer:** 396/1
- Dosage:** 75:1000
- Gebindegröße:** 1,20 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss
-
- Merkmale:**
- viskose grüne Paste zur Herstellung von feinen Gebäcken
 - enthält Farbstoff
 - Pistazienpaste
 - gute Verarbeitungseigenschaften,
 - back- und froststabil
- Produktbeschreibung:** Eine Pistazienpaste 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:** 75 g : 1000 g Sahne, 75 g : 1000 g Canache
75 g : 1000 g Krem, 75 g : 1000 g Speiseeisgrundmix,
75 g : 1000 g Füllungen o.ä.
- Lagerung:** bei kühler Lagerung in originalverschlossenen Gebinden mindestens 18 Monate haltbar
- Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:**
entfällt
- Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:**
- Nüsse, Nussöl

Stand: 22.04.2013 AH

www.karow-aromen.de