



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname: **Konditoreipaste Marc de Champagne**

Artikelnummer alt: 391

Artikelnummer neu: 10391

Bezeichnung des LM: Marc de Champagne Zubereitung

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 die Spirituose. Der Vorteil ist die bessere Handhabung und dass Teige, Massen und Füllungen nicht verflüssigen. Das Aroma wird darin eingeschlossen und das Produkt weist eine bessere Stabilität auf. Auch zur Herstellung von Eiscreme geeignet, die verwendeten Gelbildner stabilisieren den Eismix insgesamt.

Dieses Erzeugnis darf nicht zu Trinkzwecken oder zur Herstellung alkoholhaltiger Getränke verwendet werden. Die zweckwidrige Verwendung hat straf- und steuerrechtliche Folgen. Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung bestimmt.
-Back- und froststabil-

Aussehen: farblos-opale homogen-viskose Paste mit kräftig-alkoholischem Geruch nach Marc de Champagne

Geschmack: kräftiger typischer Marc de Champagne-Geschmack

empf. Dosierung: 30 - 60 g : 1000 g Endprodukt

Kennzeichnungsempfehlung : Marc de Champagne

Zutaten: Marc de Champagne (Original Frankreich), Stabilisator Cellulosegummi.

Alkoholgehalt: 50% vol. alc.

Mikrobiologische Parameter: Aufgrund der Beschaffenheit des Produktes ist ein mikrobiologisches Wachstum nicht zu erwarten

Nährwertangabe in g/100g:

Energie: (aus Alkohol)	1160 kJ = 277 kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigte Fettsäuren:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	0
davon Zucker:	0
Ballaststoffe:	0,1
Eiweiß	0
Salz:	0



Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (EU) 1169/2011:

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	nein	nein
Halal	nein	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Lagerstabilität:

36 Monate bei kühler und trockener Lagerung in originalverschlossenen Gebinden

Herkunftsland:

Deutschland

Verpackung:

10391-11-01

1,2 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss; 6 Dosen im Karton
12 Kartons per Lage; 5 Lagen per Palette = 60 Kartons.

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt ab Druckdatum bis zu ihrem Widerruf, sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.
Die obigen Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, sie befreien den Käufer wegen der Fülle möglicher Einflussfaktoren bei der Verarbeitung und Anwendung nicht von seiner Verpflichtung zu eigenen Prüfungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften und/oder Eignung des Produkts für einen bestimmten Verwendungszweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Vor diesem Hintergrund sowie auf Grund von möglichen Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen werden.