

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 14229		Produkttyp : Paste	
Artikelbezeichnung :		Vanille Madagaskar	
<div><div>senza glutine</div><div>gluten free</div></div>			
DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.			
Produktbezeichnung :		Halbfertige Paste mit Vanille-Geschmack für die Herstellung von Speiseeis und für die Verwendung in der Konditorei.	
Dosierungsanweisung :		20-30g des Produktes + 1kg Base Bianca	
Gebrauchshinweise :		Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite. Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.	
Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :		Glukosesirup, Zucker, gezuckerte Kondensmilch , Wasser, natürliche Aromen, Salz, Vanillemark, Verdickungsmittel: Pektin, Agar-Agar, Natriumdiphosphat, Farbstoffe: Carotine, Extrakt der Bourbon-Vanille aus Madagaskar (0,1%). <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Eiern, Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Erdnüssen und Sesam enthalten.</u>	
Produktfarbe :		gelb	
CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)	
		Je 100 g des Produktes	
Feuchtigkeit : max. 30,0 %		KJ 1174,6	
Fettgehalt : 1,8 %		Kcal 280,7	
Asche : max. 1,2 %		g 1,8	
Löslichkeit : Gut kalt		g 0,96	
PH : 5,6 +/- 0,5		g 64,2	
		g 49,7	
		g 1,7	
		g 0,97	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	
		g k.A.	

062500

