



Délices à la française

Konditorcreme

Leicht in der Herstellung, unglaublich vielfältig im Einsatz.

Mit der back- und froststabilen Crème gelingen im Handumdrehen Füllungen, Beläge und Dekorationen. Ihr Vanillearoma lässt sich bei Bedarf durch einfache Zugabe weiterer Zutaten und Geschmacksstoffe auch in beliebig andere Geschmacksrichtungen verwandeln, wie z.B. in eine Crème Brûlée.

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Produkt-Datenblatt

Berg Bergina Exquisit

Artikel-Nr.: 5800062-003

Verkehrsbezeichnung:	Kaltcreme
Anwendung:	Trockenmischung für Kaltcreme, back-und froststabil, geeignet für alle Arten von Füllungen und Desserts
Grundrezept:	1000 g Wasser 350 - 400 g Berg Kaltcreme Exquisit ohne Fettpulver Beide Zutaten 1-2 Minuten glattrühren. Nach kurzer Quellzeit verarbeiten
Zutaten:	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Vollmilchpulver , Magermilchpulver , Verdickungsmittel Natriumalginat, Dextrose, Aroma, färbender Kurkumaextrakt, färbender Paprikaextrakt

Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur:

Wasser, Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel Natriumalginat, Dextrose, Aroma, färbender Kurkumaextrakt, färbender Paprikaextrakt

Bitte beachten: Bei einer abweichenden Rezeptur muss die Deklaration entsprechend angepasst werden.



Lagerung: kühl, dunkel und trocken



Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung



Verpackung: 25 kg Papiersack



Palettierung: 750 kg

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung