



## 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

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Kaltcreme
<b>Anwendung:</b>	Trockenmischung für Kaltcreme, back-und froststabil, geeignet für alle Arten von Füllungen und Desserts
<b>Grundrezept:</b>	1000 g Wasser 350 - 400 g Berg Kaltcreme Exquisit ohne Fettpulver  Beide Zutaten 1-2 Minuten glattrühren. Nach kurzer Quellzeit verarbeiten
<b>Zutaten:</b>	Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, <b>Vollmilchpulver</b> , <b>Magermilchpulver</b> , 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**