

 **GRAZIELLA C****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Kaltcrèmepulver
BAKELS Artikelnummer:	10345109
Pistor Artikelnummer	12775
GTIN-13:	7610103110020
Gebinde:	Sack à 10 kg
Palettengrösse:	50 x 10 Kg / 500 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	273 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, modifizierte Stärke, **Magermilchpulver**, Palmfett*, Emulgatoren (E471, E472b, E477), Verdickungsmittel (Natriumalginat), **Molkenpulver**, Aroma, Stabilisatoren (E450iii, E516), Farbstoff (Beta-Carotin), Salz.

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ anstelle abgekochter Vanillecreme
- ✓ für schnittfeste Cremes (z.B. Cremeschnitten)
- ✓ zum Füllen von Patisserie (z.B. Cornets)
- ✓ zum Backen (z.B. Vanillebrötli)
- ✓ mit Rahm verfeinert als Dipomatcreme

Produkteigenschaften

- ✓ einfache, sichere und schnelle Zubereitung
- ✓ die fertige Creme ist back- und gefrierstabil
- ✓ hygienisch einwandfreie Creme
- ✓ beliebig aromatisierbar (mit Früchten, Aromen, Spirituosen)

Dosierung

350-400 g pro Liter Wasser