

 **GRAZIELLA C****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Kaltcrèmepulver
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	10345124
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	11256
<b>GTIN-13:</b>	7610103115292
<b>Gebinde:</b>	Sack à 25 kg
<b>Palettengrösse:</b>	20 x 25 Kg / 500 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	273 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 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 Dipolmatcreme

**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