

 **GRAZIELLA C Premium****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Kaltcrèmepulver
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	12581109
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	18028
<b>GTIN-13:</b>	7613200142321
<b>Gebinde:</b>	Sack à 10 kg
<b>Palettengrösse:</b>	49 x 10 kg / 490 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	210 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, **Magermilchpulver**, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, Verdickungsmittel (E407), Säureregulator (Calciumlactat), natürliches Vanillearoma, Farbstoff (Beta-Carotin).

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ anstelle abgekochter Vanillecreme
- ✓ für schnittfeste Cremen (z.B. Cremeschnitten)
- ✓ zum Füllen von Patisserie (z.B. Cornet)
- ✓ zum Backen (z.B. Vanillebrötli)
- ✓ mit Rahm verfeinert als Diplomatcreme

**Dosierung**

350-450 g pro Liter Wasser

**Produkteigenschaften**

- ✓ einfache, sichere und schnelle Zubereitung
- ✓ vorzügliche Qualität - schmeckt wie selbst gekocht!
- ✓ die fertige Creme ist backfest, gefrier- und säurestabil
- ✓ hygienisch einwandfreie Creme
- ✓ beliebig aromatisierbar (mit Früchten, Aromen, Spirituosen)
- ✓ kann problemlos ein zweites Mal aufgeschlagen werden