

 **GRAZIELLA Creme****Sachbezeichnung**

ungehärtete neutrale Grundcrème, rein pflanzlich

Zusammensetzung

Pflanzliche Öle (Palm*, Raps, Kokos), Zucker, Wasser, Milcheiweiss, Emulgator (E475), Kochsalz, Säuerungsmittel (Zitronensäure)

*unterstützt nachhaltigen Anbau

Allergiker-Info: enthält Milch, kann Spuren von Gluten enthalten

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ ideal zum Füllen und Überziehen von Torten und Patisserie

Verarbeitungstemperatur

20-25°C

Produkteigenschaften

- ✓ sehr einfache und rationelle Verarbeitung
- ✓ grosse Luftaufnahmefähigkeit, ergibt mehr Volumen
- ✓ leichte und luftige Cremes
- ✓ geschmeidige, feine Struktur
- ✓ angenehmer Geschmack
- ✓ beliebig aromatisierbar

Haltbarkeit ab Produktion

5 Monate

Lagerbedingungen

Kühl, trocken und vor Licht geschützt

Lagertemperatur: 10-18°C

Verpackungseinheiten mit EAN-Code

Kessel à 10 kg 7610103103114

Palettengrössen

40 x 10 kg / 400 kg

Artikelnummern

Nutribake: 12713 823

Pistor: 12801