

 **GRAZIELLA C Deluxe****Stammdaten**

<b>Sachbezeichnung:</b>	Kaltcremepulver
<b>BAKELS Artikelnummer:</b>	50441101
<b>Pistor Artikelnummer:</b>	18644
<b>GTIN-13:</b>	7630019600682
<b>Gebinde:</b>	Sack à 2 kg
<b>Palettengrösse:</b>	192 x 2 kg / 384 kg
<b>Haltbarkeit ab Produktion:</b>	240 Tage
<b>Lagerbedingungen:</b>	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, getrockneter Glukosesirup, Kartoffeleiweiss, Kartoffelstärke, Karottensaftkonzentrat, natürliches Vanillearoma, Vanillesamen.

**Einsatzmöglichkeiten**

- ✓ ersetzt abgekochte Vanillecreme
- ✓ zum Füllen von Patisserie (z.B. Cornets)
- ✓ zum Backen (z.B. Vanillebrötli, Plunder)
- ✓ mit Rahm verfeinert als Diplomatcreme (für Cremeschnitten) u.v.a.

**Produkteigenschaften**

- ✓ einfache, sichere und schnelle Zubereitung
- ✓ schmeckt wie selbst gekocht
- ✓ mit Vanillesamen
- ✓ Creme ist back-, säure- und gefrierstabil
- ✓ beliebig aromatisierbar (mit Früchten, Aromen, Spirituosen)
- ✓ hygienisch einwandfreie Creme (Abkühlprozess entfällt)
- ✓ ohne Palmöl

**Dosierung**

450 - 500 g pro Liter Wasser