

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

Sachbezeichnung:	Kaltcremepulver
BAKELS Artikelnummer:	50441109
Pistor Artikelnummer:	18582
GTIN-13:	7630019604192
Gebinde:	Sack à 10 kg
Palettengrösse:	50 x 10 kg / 500 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	240 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 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