



The Genuine Company

Optima srl
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
Tel. +39 0541 859411 - Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it - www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|----------------------|--------------------|--------------|-----------|
| Artikelnummer : | 14348 | Produkttyp : | Kuvertüre |
| Artikelbezeichnung : | Cioccomania | | |

DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.

| | |
|---|---|
| Produktbezeichnung : | Halbfertigprodukt in Pastenform mit mit Mandelkeksstreuseln mit Amarettogeschmack zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Füllen von Halbgefrorenem und Torten in der Konditorei. |
| Dosierungsanweisung : | Nach Belieben |
| Gebrauchshinweise : | Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite. Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen. |
| Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) : | Pflanzliche Fette (Kokosfett, Palmfett), Zucker, Aprikosen-Mandel-Keksstreusel (20%) (Zucker, Aprikosenkerne, Weizenmehl , pasteurisiertes Eiweiß , Laktose , Milch proteine, Backtriebmittel: Ammoniumbicarbonat, Aromen), Kakaopulver, Kakaopaste, Emulgatoren: Sojalecithin , Aromen. <u>Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.</u> |
| Produktfarbe : | braun |

| CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN | | NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte) | | | | |
|-----------------------------|--|-------------------------------------|------|--------------|------|------|
| | | Je 100 g des Produktes | | Je 100 g Eis | | |
| Feuchtigkeit : | max. 1 % | Brennwert : | KJ | 2665,9 | KJ | k.A. |
| Fettgehalt : | 51,0 % | | Kcal | 637,2 | Kcal | k.A. |
| Asche : | max. 1,5 % | Fett : | g | 51,0 | g | k.A. |
| Löslichkeit : | Das Produkt wird unverdünnt verwendet. | Davon gesättigte Fettsäuren : | g | 44,3 | g | k.A. |
| PH : | / | Kohlenhydrate : | g | 38,4 | g | k.A. |
| | | Davon Zucker : | g | 22,4 | g | k.A. |
| | | Proteine : | g | 4,1 | g | k.A. |
| | | Salz : | g | 0,01 | g | k.A. |

MIKROBIOLOGISCHE DATEN

| | | |
|--------------------------------|------------------|---------|
| Gesamtkeimzahl : | weniger als 5000 | ufc / g |
| Schimmelpilze : | weniger als 100 | ufc / g |
| Hefe : | weniger als 100 | ufc / g |
| Enterobakterien : | weniger als 100 | ufc / g |
| Staphylococcus Aureus : | weniger als 20 | ufc / g |
| Salmonellen : | keine in 25 g | |

Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1831/2003 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.

| | |
|-------------------------|---|
| Verpackungsart : | Dose á 2,0 kg -- 2 Dosen je Karton Im Kit Cherrymania (Art. 14350) enthalten: 1 Dose Cioccomania á 2 kg (Art. 14348) + 1 Dose Cherrymania Paste á 4,5 kg (Art. 14347) |
|-------------------------|---|





The Genuine Company

Optima srl
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
Tel. +39 0541 859411 - Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it - www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

| | |
|---------------------------------|--|
| Haltbarkeit : | 36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung. |
| Größe der Produktprobe : | 100 g |

