



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 : 14304

Produkttyp : Paste

Artikelbezeichnung :

Scrok!



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

Produktbezeichnung : Halbfertige Paste mit Krokantgeschmack für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis und für die Konditorei.

Dosierungsanweisung : 80-120g des Produktes + 1 kg Base Bianca. **Kalte Zubereitung!**

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.

Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) : Nusspralinenstreusel (Zucker, **Haselnüsse, Mandeln, Macadamia-Nüsse**), **Haselnusspaste, Haselnussstreusel, Milchschokolade** (Zucker, Kakaobutter, **Milchpulver**, Kakaopaste, Emulgatoren: **Sojalecithin**, Aromen), Sonnenblumenkernöl, zucker, pflanzliche Fette (Palmfett), **Molkepulver**, Magermilchpulver.

Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.

Produktfarbe : braun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN

NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)

| | | Je 100 g des Produktes | | Je 100 g Eis | |
|-----------------------|---------------------|-------------------------------|------------|--------------|------|
| Feuchtigkeit : | max. 1 % | Brennwert : | KJ 2551,5 | KJ | k.A. |
| Fettgehalt : | 49 % | | Kcal 609,8 | Kcal | k.A. |
| Asche : | 0 % | Fett : | g 49,0 | g | k.A. |
| Löslichkeit : | gut in kalter Milch | Davon gesättigte Fettsäuren : | g 8,6 | g | k.A. |
| | | Kohlenhydrate : | g 28,2 | g | k.A. |
| | | Davon Zucker : | g 27,2 | g | k.A. |
| | | Proteine : | g 10,1 | g | k.A. |
| | | Salz : | g 0,04 | 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 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.

Verpackungsart : Eimer á 3,5 kg -- 2 Eimer je Karton

Haltbarkeit : 36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

Größe der Produktprobe : 200 g





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

