



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 :	14047	Produkttyp :	Variegato
Artikelbezeichnung :	Dolce Latte® Creme		

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

Produktbezeichnung : Streichbare Creme ideal für die Konditorei zum Füllen und Dekorieren von Torten. In Speiseeisherstellung ideal zum Marmorieren von Speiseeis hergestellt mit Dolce Latte® Konzentrat und angereichert mit Granella Mix 2000 von MEC3.

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. Nach dem ersten Öffnen wird empfohlen die Dose im Kühlschrank aufzubewahren.

Zutaten und Allergene (Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) : Vollmilch (61%), Zucker, Magermilchpulver (8,4%), Glukosesirup. **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 :	30 %	Brennwert :	KJ	1234,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	3,6 %		Kcal	291,0	Kcal	k.A.
Asche :	0 %	Fett :	g	3,6	g	k.A.
Löslichkeit :	Das Produkt wird unverdünnt verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	2,0	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	57,0	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	51,0	g	k.A.
		Proteine :	g	7,7	g	k.A.
		Salz :	g	0,35	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 :	Dose á 4,0 kg -- 2 Dose je Karton
Haltbarkeit :	18 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.
Größe der Produktprobe :	250g

