



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 :	15934	Produkttyp :	Kuvertüre
Artikelbezeichnung :	Zartbitterkuvertüre Typ M		

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

Produktbezeichnung : Halbfertigprodukt in Pastenform mit dem Geschmack von Zartbitterschokolade zum Marmorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis und zum Überziehen von Torten und Halbgefrorenem – mit Knusperereffekt – in der Konditorei.

Dosierungsanweisung : Nach Belieben, pur.

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 Öle und Fette (aus Kokosnuss und Palmkernen), Zucker, Kakaopaste, Kakaopulver, Emulgatoren: **Sojalecithin**, Aromen.

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

Produktfarbe : dunkelbraun

CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)				
			Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 1 %	Brennwert :	KJ	2779,4	KJ	k.A.
Fettgehalt :	55,1 %		Kcal	664,3	Kcal	k.A.
Asche :	max. 2 %	Fett :	g	55,1	g	k.A.
Löslichkeit:	Das Produkt wird pur verwendet.	Davon gesättigte Fettsäuren :	g	46,5	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g	34,7	g	k.A.
		Davon Zucker :	g	27,7	g	k.A.
		Proteine :	g	4,3	g	k.A.
		Salz :	g	0,02	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 2,3 kg -- 2 Eimer je Karton

Haltbarkeit : 36 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.

