



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKER · LEBENSMITTELFARBEN
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Kakao-Aroma
Produktnummer:	44
Dosage:	7-10:1000
Gebindegröße:	1 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss - - -
Merkmale:	flüssiges Aroma back- und froststabil ohne Farb- und Konservierungsstoffe deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
Produktbeschreibung:	Ein Aroma, mit sahnig abgerundetem Kakao-Geschmack, zur Zubereitung von Back- und Konditoreiwaren aller Art, wie Cremes, Füllungen, Gelees, Puddings und Desserts, auch zur Zubereitung von Speiseeis sehr zu empfehlen.
Lagerung:	kühl lagern
Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:	Aroma
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	Lactose (aus Buttersäure); Schalenfrüchte (Hasel- und Walnuss)
Stand:	20.04.2011