



## PRODUKTINFORMATION

<b>Produktname:</b>	<b>Rum-Essenz</b>
<b>Produktnummer:</b>	168
<b>Dosage:</b>	5:1000
<b>Gebindegröße:</b>	1 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss 10 kg Plastikkanister - -
<b>Merkmale:</b>	flüssiges Aroma back- und froststabil ohne Farb- und Konservierungsstoffe deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
<b>Produktbeschreibung:</b>	Eine Konditoreiessenz mit einer feinen Rum-Note, zur Zubereitung von Konditoreiwaren, wie Cremes und Sahne zu empfehlen. Besonders geeignet ist diese wasserklare Essenz für helle Massen, wie zum Beispiel Fondants, da bräunliche Verfärbungen vermieden werden. Des Weiteren auch zum Tränken von Böden bestens geeignet.
<b>Lagerung:</b>	kühl lagern
<b>Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:</b>	Aroma
<b>Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:</b>	keine
<b>Stand:</b>	18.04.2011