



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Dessertpaste Classic Zitrone
Produktnummer:	173
Dosage:	30-50:1000
Gebindegröße:	1,50 kg Plastikdosen mit Originalitätsverschluss - - -
Merkmale:	natürliche, viskose Paste mit fein pürierten Zitronenschalen back- und froststabil ohne Farb- und Konservierungsstoffe deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
Produktbeschreibung:	Eine Dessertpaste mit hohem Schalenanteil (ca. 40%) für die Herstellung feinsten Bäckerei-, Konditorei- und Patisserieprodukte wie Sahne-, Frucht- oder Cremefüllungen, sowie beim Backen von Massen und Kuchen. Zur Zubereitung von fruchtigem Zitroneneis (sowohl Frucht- und auch Milcheis) bestens geeignet. Ein großes Einsatzgebiet findet sich auch in der Küche zum pikanten Verfeinern von Suppen, Soßen, Dipps und Dressings.
Lagerung:	kühl lagern
Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:	natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	Milchzucker
Stand:	11.05.2011