



## PRODUKTINFORMATION

<b>Produktname:</b>	<b>Bio-Invertzucker</b>
<b>Produktnummer:</b>	820
<b>Dosage:</b>	nach Rezeptur
<b>Gebindegröße:</b>	12,5 kg Plastikeimer mit Henkel 7 kg Plastikeimer mit Henkel - -
<b>Merkmale:</b>	flüssiger Invertzucker nach EG-BIO Verordnung zertifiziert back- und froststabil natürlich ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen deklarationsfrei im Sinne der ZZuV
<b>Produktbeschreibung:</b>	Karow`s Bio-Invertzuckersirup ist zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, sowie vielen anderen Lebensmitteln in Bio-Qualität bestens geeignet. In Backwaren verstärkt unser Bio-Invertzuckersirup die Bräunung von Kruste und Krume und trägt zum typischen Aroma von frischen Gebäcken positiv bei. Außerdem besitzt Invertzuckersirup gegenüber Saccharoselösungen stärker ausgeprägte konservierende Eigenschaften, die sich sowohl bei der Lagerung und Verarbeitung positiv auswirken, z.B. durch Frischhaltung von Gebäcken.
<b>Lagerung:</b>	kühl lagern
<b>Kennzeichnungsempfehlung EG Aromen VO 1334/2008:</b>	keine
<b>Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:</b>	keine
<b>Stand:</b>	13.05.2011