



Product Information

Produkt: Product:	<p style="text-align: center;">FEINES MANDEL-AROMA ALMOND ESSENCE</p> <p style="text-align: center;">Artikel-Nr. / Article No.: 1178001, 1178025,1178032</p>
Produkt-Beschreibung: Product Description:	<p>Dickflüssiges, backfestes Aroma. Uneingeschränkt diabetikergeeignet.</p> <p>Thick liquid bake proof aroma. Suitable for diabetics.</p>
Einsatzbereiche: Application:	<p>Zum Aromatisieren von Hefeteig, Mürbeteig, Sandmassen, Stollen, Biskuit- und Brandmassen, Cremes, Sahne, Glasuren, Füllungen, Speiseeis.</p> <p>To flavour sweet-, short- and yeast doughs, cake batters, biscuits, sponges, fresh creams, butter cream.</p>
Dosierung/Rezeptur: Dosage:	<p style="text-align: center;">3 – 5 : 1000</p>
Wichtige Verkaufsargumente:	<ul style="list-style-type: none"> • Hohe Ergiebigkeit • Typischer Mandelgeschmack • Backfest und frosterfest
Important Sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • High yield • Typical almond flavour • Bake proof and freeze stable

Produkt: Product:	FEINES MANDEL-AROMA ALMOND ESSENCE Artikel-Nr. / Article No.: 1178001, 1178025,1178032
Grenzwerte:	Nicht überdosieren
Product Limitations:	Do not overdose
Lagerbedingungen:	max. 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneinstrahlung schützen
Storage Conditions:	max. 20°C, dry, sealed, in original packaging, keep away from freeze, heat, and direct insolation
Export-Verpackung: Export Packaging:	1 kg Kunststoffflasche 12,5 kg oder 25 kg Kunststoffkanister 1 kg plastic bottle 12,5 kg or 25 kg plastic canister
Zolltarifnummer: Customs Duty No.:	3302 1090

Kle 01-2012