



Product Information

Produkt: Product:	<p style="text-align: center;">DESSERT PASTE ORANGE</p> <p style="text-align: center;">Artikel-Nr. / Article No.: 1262001</p>
Produkt-Beschreibung: Product Description:	<p>Aromastoff in Pastenform, hergestellt aus einer speziellen Fruchtzubereitung.</p> <p>Aroma in paste form made from special fruit pulp.</p>
Einsatzbereiche: Application:	<p>Zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Eis, Milchmixgetränken, Füllungen, Desserts, Glasuren, Toppings und Pralinenfüllungen.</p> <p>To flavour fresh cream, butter cream, ice-cream, Milk shakes, fillings, desserts, toppings and chocolate fillings.</p>
Dosierung/Rezeptur: Dosage:	<p>40 – 60 : 1000</p>
Wichtige Verkaufsargumente:	<ul style="list-style-type: none"> • Typischer, kräftiger Orangengeschmack • Backfest • Enthält Frucht und Schalenanteile
Important Sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • Typical, intense orange flavour • Baking stable • Contents fruit and peel
Grenzwerte:	<p>Nicht zu warm lagern (Zimmertemperatur) Nach dem öffnen im Kühlschrank aufbewahren</p>
Important Limitations:	<p>Store at room temperature After opening store in the fridge</p>

Produkt: Product:	DESSERT PASTE ORANGE Artikel-Nr. / Article No.: 1262001
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-Weithals-Kunststoffdose, aromaversiegelt 1 kg wide neck plastic bottle, aroma sealed
Zolltarifnummer: Customs Duty No.:	3302 1090

Kle11-2011