



# Product Information

<b>Produkt:</b> <b>Product:</b>	<p style="text-align: center;"><b>CAOKREM</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Artikel-Nr. / Article No.: 1295005</b></p>
<b>Produkt-Beschreibung:</b>  <b>Product Description:</b>	<p>Kakao-Konzentrat in pastöser Form Zuckerfrei, ohne Konservierungs- und Farbstoffe. Uneingeschränkt diabetikergeeignet.</p> <p>Cacao paste concentrate sugar free, no preservatives and colours added. Suitable for diabetics.</p>
<b>Einsatzbereiche:</b>  <b>Application:</b>	<p>Zum Aromatisieren von Sahne, Cremes, Eis, Milchmixgetränken, Füllungen, Desserts, Glasuren, Toppings, Pralinenfüllungen, Sand- und Biskuitmassen.</p> <p>To flavour fresh cream, butter cream, ice-cream, milk-shakes, fillings, desserts, coatings, toppings and chocolate fillings, pound cakes and all kind of sponges.</p>
<b>Dosierung/Rezeptur:</b> <b>Dosage:</b>	<p>100 : 1000</p>
<b>Wichtige Verkaufsargumente:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Ergiebigkeit</li> <li>• Einfache Anwendung</li> <li>• Vielseitige Einsatzmöglichkeiten</li> </ul>
<b>Important Sales Arguments:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• High yield</li> <li>• Easy to use</li> <li>• Versatile in use</li> </ul>

<b>Produkt:</b> <b>Product:</b>	<b>CAOKREM</b>  <b>Artikel-Nr. / Article No.: 1295005</b>
<b>Grenzwerte :</b>	Nicht zum Überziehen geeignet
<b>Product Limitations :</b>	Not suitable for coating
<b>Lagerbedingungen :</b>	max. 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneinstrahlung schützen
<b>Storage Conditions :</b>	max. 20°C, dry, sealed, in original packaging, keep away from freeze, heat, and direct insolation
<b>Export-Verpackung:</b> <b>Export Packaging:</b>	5-kg-Kunststoffeimer 5 kg plastic bucket
<b>Zolltarifnummer:</b> <b>Customs Duty No.:</b>	1806 2095

Kle 11 - 2011