



Product Information

Produkt: Product:	ORANGELLA Artikel-Nr. / Article No.: 1318001
Produkt-Beschreibung:	Natürliches Orangenaroma.
Product Description:	Natural orange aroma.
Einsatzbereiche:	Zum Aromatisieren von Sandmassen, Stollen, Rührmassen, Mürbe- und Hefeteigen.
Application:	To flavour pound cake, christmas stollen, shortpastry-and yeast dough.
Dosierung/Rezeptur: Dosage:	10 : 1000 ORANGELLA sofort bei der Massen- oder Teigbereitung hinzusetzen. Add ORANGELLA at the beginning of the mixing.
Wichtige Verkaufsargumente:	<ul style="list-style-type: none"> • Aroma und Geschmack wie frisch abgeriebene Orange • Angenehm duftender Orangengeruch • Zeitsparend • Schnelle und einfache Verarbeitung
Important Sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • very good aroma and taste, like fresh orangepeel • pleasend orange smell • quick and easy to use • time saving

Produkt: Product:	ORANGELLA Artikel-Nr. / Article No.: 1318001
Grenzwerte:	Nicht zu warm lagern.
Product Limitations:	Store not too warm.
Export-Verpackung: Export Packaging:	1 kg Karton mit Aluinnenbeutel 1 kg carton with alu-bag inside
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
Zolltarifnummer: Customs Duty No.:	3302 1090

Kle 03/2012