

Product Information

Produkt: Product:	SCHOKOBELLA WEISS SCHOKOBELLA WHITE Artikel-Nr. / Article No.: 1342006
Produkt-Beschreibung:	Gebrauchsfertige weisse Schokoladencreme, die direkt aus dem Eimer zu verarbeiten ist.
Product Description:	Ready to use white chocolate cream.
Einsatzbereiche:	Zum Füllen von Torten, Schnitten, Desserts, Dauergebäck und Pralinen. Zum Überziehen von Torten und Gebäck. Als Garniercreme.
Application:	For filling tortes, slices, biscuits, desserts and chocolate fillings. To coat all kind of tortes, cakes and biskuits. As decoration cream.
Dosierung/Rezeptur: Dosage:	100 %
Wichtige Verkaufsargumente:	 Aufschlagbar – dadurch mehr Volumen Kann mit Dessertpasten aromatisiert und aufgeschlagen werden Geignet zum Überziehen, der Überzug splittert nicht Zarter Schmelz
Important Sales Arguments:	 Can be whipped to give more volume Optimal be flavoured with Dessert paste Good for coating tortes as the coating does not crack Tender melt

Produkt: Product:	SCHOKOBELLA WEISS SCHOKOBELLA WHITE Artikel-Nr. / Article No.: 1342006
Grenzwerte:	 Ist nicht backfest Beim Auflösen nicht über 50°C erwärmen Bei längerer Lagerung über 25°C kann es zu Ölabscheidungen an der Oberfläche kommen.
Product Limitations:	 Is not bake proof Do not melt above 50°C If kept in a temperature of more than 25°C for more than few days, oil can appear on the surface
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:	6 kg Kunststoffeimer
Export Packaging:	6 kg plastic bucket
Zolltariffnummer: Customs Duty No.:	21069098

Kle 11 - 2011