



Product Information

Produkt: Product:	CREMIUM SCHOKO / CREMIUM CHOCOLATE Artikel-Nr. / Article No.: 1362012
Produkt-Beschreibung:	Gebrauchsfertige back- und frosterfeste Schokoladencreme, die direkt aus dem Eimer zu verarbeiten ist.
Product Description:	Ready to use bake- and freezestable chocolate cream.
Einsatzbereiche:	Backfeste Schokoladenfüllung für Croissants, Plunder, Dauergebäck usw.
Application:	Bakeproof chocolate filling for croissants, Danish pastry, cookies etc.
Dosierung/Rezeptur: Dosage:	100 %
Wichtige Verkaufsargumente:	• Voller Schokoladengeschmack • Typische cremige Konsistenz • Sehr gute Backstabilität • Streich und spritzfähig • Frosterfest • Schnittfest
Important Sales Arguments:	• full chocolate flavour • typical creamy consistency • superior bake stability • good for piping • freeze-stable • cut-stable

Produkt: Product:	CREMIUM SCHOKO / CREMIUM CHOCOLATE Artikel-Nr. / Article No.: 1362012
Grenzwerte:	• Die Verarbeitungstemperatur sollte nicht überschritten werden. • Die Verarbeitungstemperatur sollte zwischen 18-22°C liegen.
Product Limitations:	• Do not exceed the working temperature. • Working temperature should be between 18-22°C.
Lagerbedingungen:	max. 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen
Storage Conditions:	max. 20°C, dry, sealed, in original packaging, keep away from freeze, heat, and direct insolation
Export-Verpackung: Export Packaging:	12 kg Kunststoffeimer 12 kg plastic bucket
Zolltarifnummer: Customs Duty No.:	1806 2095

Kle 03/2012