



Product Information

Produkt: Product:	SCHOKOBELLA Artikel-Nr. / Article No.: 1366006 / 1366012
Produkt-Beschreibung: Product Description:	Gebrauchsfertige Schokoladencreme, die direkt aus dem Eimer zu verarbeiten ist. Ready to use chocolate cream.
Einsatzbereiche: Application:	Zum Füllen von Torten, Schnitten, Desserts, Dauergebäck und Pralinen. Zum Überziehen von Torten und Gebäck. Als Garniercreme. 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:	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschlagbar – dadurch mehr Volumen • Kann mit Dessertpasten aromatisiert und aufgeschlagen werden • Geignet zum Überziehen, der Überzug splittert nicht • Zarter Schmelz
Important Sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • Can be whipped to give more volume • Optimal be flavoured with Desertpaste • Good for coating tortes as the coating does not crack • Tender melt

Produkt: Product:	SCHOKOBELLA Artikel-Nr. / Article No.: 1366006 / 1366012
Grenzwerte:	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	<ul style="list-style-type: none"> • 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: Export Packaging:	6-kg- und 12-kg-Kunststoffeimer 6 kg and 12 kg plastic bucket
Zolltarifnummer: Customs Duty No.:	1806 2080