



Product Information

| | |
|--|---|
| Produkt: Product: | Bon Chocolat Artikel-Nr. / Article No.: 1400804 |
| Produkt-Beschreibung: | Gebrauchsfertige Schokoladenfüllung mit 16% Schokoladenanteil |
| Product Description: | Ready to use chocolat filling contains 16% chocolate |
| Einsatzbereiche: | Verwendung in Gebäcken und Kuchen; back- und frosterstabil. |
| Application: | Use in pastries and tartes; bake-proof and freeze-stable. |
| Dosierung/Rezeptur: Dosage: | 100 % |
| Verkaufsargumente: | <ul style="list-style-type: none">• streich- und spritzfähig• guter Schokoladengeschmack• back- und frosterfest |
| Important Sales Arguments: | <ul style="list-style-type: none">• good for piping• good chocolate flavour• bake-proof and freeze-stable |

| | |
|---|---|
| Produkt: Product: | Bon Chocolat Artikel-Nr. / Article No.: 1400804 |
| Grenzwerte: | Bei warmer Lagerung kann es zu Ölabscheidungen an der Oberfläche kommen. Die Füllung kann beim Backen etwas verlaufen. Eine kühle Lagerung ist zu bevorzugen. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen. |
| Product Limitations: | Under warm storage conditions oil can get separated on top. The filling may spread a little during baking. Preferably cool storage. After opening, limited shelf life. |
| Lagerbedingungen: | bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneinstrahlung schützen |
| Storage Conditions: | at 20°C, dry, sealed, in original packaging, keep away from freeze, heat, and direct insolation |
| Export-Verpackung: Export Packaging: | 4 kg Kunststoffeimer, versiegelt 4 kg plastic bucket, sealed |
| Zolltarifnummer: Customs Duty No.: | 1806 2095 |