



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