



Product Information

Produkt: Product:	OVASIL, Eiweiss-Präparat OVASIL, Meringue Mix Artikel-Nr. / Article No.: 1486003 / 1486015
Produkt-Beschreibung: Product Description:	<p>Pasteurisiertes Hühnereiweiß-Präparat in pulverisierter Form. Hergestellt aus kristallisiertem Hühnereiweiß</p> <p>Pasteurized, powdered egg-albumen made from crystallized egg-white.</p>
Einsatzbereiche: Application:	<p>Zur Herstellung von Baisermassen, Kokosmakronen, Makronenmassen, leichter Vanillecreme, Eiweißmassen jeglicher Art und Käsekuchen.</p> <p>For the production of meringues, coconut macaroons, light vanilla creams, all kind of egg-white mixtures, cheese cakes and royal icing.</p>
Dosierung/Rezeptur: Dosage:	<p><u>Grundrezept / Basic recipe:</u></p> <p>100 g OVASIL in 1000 g Wasser auflösen und wie Frischeiweiß verarbeiten.</p> <p>100 g OVASIL dissolved in 1000 g water and then to be used in the same way as fresh egg-white.</p>

Produkt: Product:	<p style="text-align: center;">OVASIL, Eiweiss-Präparat OVASIL, Meringue Mix</p> <p style="text-align: center;">Artikel-Nr. / Article No.: 1486003 / 1486015</p>
Wichtige Verkaufsargumente:	<ul style="list-style-type: none"> • wie Frischeiweiß zu verarbeiten • die mit OVASIL aufgeschlagene Masse ist standfest • geschmacks- und geruchsneutral • kurze Aufschlagzeit und gute Löslichkeit • Baisermasse bleibt beim Trocknen weiß
Important sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • to be used in the same way as fresh egg-white • good stability • neutral taste and smell • only short whipping time and good solubility • the meringue stays white during drying
Grenzwerte:	Arbeitsgeräte müssen fettfrei sein.
Product Limitations:	Working utensiles must be free of fat.
Export-Verpackung: Export Packaging:	5 x 600g Portionsbeutel im 3,0 kg Karton 15,0 kg Karton mit Polyinnenbeutel 5 x 600g sachet in a 3,0 kg Carton 15,0 kg carton with a poly bag inside
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
Zolltarifnummer: Customs Duty No.:	2106 9098