



Product Information

Produkt: Product:	<p align="center">CREAM STABILIZER, LIQUID</p> <p align="center">Artikel-Nr. / Article No.: 2600003</p>
Produkt-Beschreibung: Product Description:	<p>Flüssiger Stabilisator für Sahne.</p> <p>Liquid stabiliser for fresh cream.</p>
Einsatzbereiche: Application:	<p>Für Garniersahne, Sahnebläser und Sahnezapfgeräte.</p> <p>For decoration cream and cream blower.</p>
Dosierung/Rezeptur: Dosage:	<p align="center">10 g Cream Stabilizer,liquid 1000 ml Sahne / fresh cream</p>
Wichtige Verkaufsargumente:	<ul style="list-style-type: none"> • Flüssiges Sahnestandmittel • Geringe Dosierung • gut dosierbar • Günstige Kalkulation
Important Sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • liquid cream stabiliser • low dosage • good dosage • reasonable calculation

Produkt: Product:	CREAM STABILIZER, LIQUID Artikel-Nr. / Article No.: 2600003
Grenzwerte:	Nicht frosterstabil
Product Limitations:	Not freeze stable
Export-Verpackung: Export Packaging:	3 kg Kanister 3 kg canister
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

Kle 11 - 2012