

Glacé-Pulver Vollmix

Beschreibung

Pulvermischung für die Herstellung von frischer Glacé

Eigenschaften

- schnelle, sichere Verarbeitung
- wird nur mit Wasser angerührt
- vorzüglicher Geschmack

Lagerung / Haltbarkeit

12–18 C°, je nach Sorte 12–18 Monate ab Produktion



Verpackung

Alu-Beutel in Karton

kg

4 x 1.000 kg

pro Palett

96 Karton

Grundrezept

1000 g Kaspar Glacépulver
 2000 g Wasser

Glacépulver mit Wasser mischen, ca. 15 Minuten stehen lassen und im Freezer gefrieren

Zutaten

| | | |
|------|------------|---|
| 5201 | Vanille | Dextrose, Zucker, Magermilchpulver, pflanzliches Fett (teilweise gehärtet), Maltodextrin, Bindemittel (E466), Emulgator (E471), Bourbon Vanille, Lebensmittelfarbe (E160a), Aroma. |
| 5202 | Mocca | Zucker, Dextrose, Magermilchpulver, pflanzliches Fett (teilweise gehärtet), Maltodextrin, Kaffee-Extrakt, Aroma, Emulgator (E471), Bindemittel (E466). |
| 5204 | Schokolade | Zucker, Dextrose, Fructose, Kakaopulver, Magermilchpulver, pflanzliches Fett (teilweise gehärtet), Maltodextrin, Bindemittel (E466), Emulgator (E471). |
| 5212 | Erdbeer | Zucker, Magermilchpulver, Erdbeerpulver, pflanzliches Fett (teilweise gehärtet), Maltodextrin, Bindemittel (E466), Zitronensäure (E330), Emulgator (E471), Aroma, Lebensmittelfarbe (E124, E104). |