



MILCHCREME

MILK FILLING CREAM

Artikelnummer 20300322

Toppt Backwaren jeglicher Art, wie Brot, Brötchen, Waffeln und Crêpes. Als Füllung zur Injektion für Pfannkuchen (Berliner), Krapfen und Donuts, als auch zur Eiscremezubereitung bestens geeignet.

Sweet topping for baked goods of all kinds, such as bread, rolls, waffles and crêpes. As a filling for injection for donuts, as well as ideal for ice cream preparation.



ANWENDUNG APPLICATION

Zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

For direct consumption and further processing in the food industry.

EIGENSCHAFTEN CHARACTERISTICS

Eine Zubereitung aus Zucker, pflanzlichem Fett und Öl, Milchbestandteilen und Emulgator Sonnenblumenlecithin.

A preparation of sugar, vegetable fat and oil, milk components and emulsifier sunflower lecithin.



Geschmack: rein, milchig

Taste: pure, milky



gefriergeeignet

freeze stable



pumpfähig

pumpable

ZUTATEN INGREDIENTS

Zucker, Rapsöl, VOLLMILCHPULVER (15%), Palmfett (RSPO-SG), Kakaobutter (RAC-MB), Emulgator Sonnenblumenlecithin.

Sugar, rapeseed oil, WHOLE MILK POWDER (15%), palm fat (RSPO-SG), cocoa butter (RAC-MB), emulsifier sunflower lecithin.

NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	2385kJ (572 kcal)
Fett, Fat	36 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	5,7 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	58 g
davon Zucker, thereof sugar	58 g
Eiweiß, Protein	3,8 g
Salz, Salt	0,14 g

MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE

6 Monate (ungeöffnet)
3 Monate (Restlaufzeit)

6 months (unopened)
3 months (on delivery)

LAGERUNG STORAGE

max. 20°/70% Luftfeuchtigkeit

max. 20°/70% humidity

VERPACKUNG PACKAGING



LKW min. 5mt, max. 24mt

Truck min. 5mt, max. 24mt



Fass 100 kg, 200 kg

Barrel 100 kg, 200 kg



Eimer 10 kg, 25 kg

Bucket 10 kg, 25 kg