



SCHOKOLADENCREME, BACKSTABIL CHOCOLATE FILLING CREAM, BAKE STABLE

Artikelnummer 20300108

Als backstabile Füllung zur Injektion vor dem Backprozess
bestens geeignet.

A bake stable filling cream for pre-baking injection.

Most common application as filling in croissants.



ANWENDUNG APPLICATION

Zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in
der Lebensmittelindustrie.

For direct consumption and further processing in
the food industry.

EIGENSCHAFTEN CHARACTERISTICS



Geschmack: rein, schokoladig

Taste: pure, chocolatey



gefriergeeignet

freeze stable



backstabil

bake stable



umpfähig

pumpable

ZUTATEN INGREDIENTS

Zucker, Rapsöl, Kakaopulver (10%, RAC-MB),
Palmfett (RSPO-SG), MANDELN (7%), LACTOSE,
VOLLMILCHschokolade (5%; Zucker, SAHNEPUL-
VER, Kakaobutter (RAC-MB), Kakaomasse 14,5%
(RAC-MB) und SOJALECITHIN), MAGERMILCHPUL-
VER, Emulgator SOJALECITHIN.

Sugar, rapeseed oil, cocoa powder (10%, RAC-
MB), palm fat (RSPO-SG), ALMONDS (7%),
lactose, MILK chocolate (5%; sugar, SAHNE POW-
DER, cocoa butter (RAC-MB), cocoa mass 14.5%
(RAC-MB) and SOJALECITHIN), SKIMMED MILK
POWDER, emulsifier SOJALECITHIN.

NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g

Energie, Energy	2318kJ (556 kcal)
Fett, Fat	36 g
davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	11 g
Kohlenhydrate, Carbohydrates	51 g
davon Zucker, thereof sugar	50 g
Eiweiß, Protein	6,4 g
Salz, Salt	0,08 g

MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE



9 Monate (ungeöffnet)
3 Monate (Restlaufzeit)

9 months (unopened)
3 months (on delivery)



42 Tage
21 Tage (Restlaufzeit)

42 days
21 days

LAGERUNG STORAGE

max. 20°/70% Luftfeuchtigkeit

max. 20°/70% humidity

VERPACKUNG PACKAGING



LKW min. 5mt, max. 24mt

Truck min. 5mt, max. 24mt



Container 1000 kg

Container 1000 kg



Eimer 10 kg, 25 kg

Bucket 10 kg, 25 kg