



KOKOSCREME COCONUT FILLING CREAM

ARTIKELNUMMER 20300126

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 preparations.



9-0024-10-100-00

ANWENDUNG APPLICATION	Zum direkten Verzehr oder zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.	For direct consumption and further processing in the food industry.
EIGENSCHAFTEN CHARACTERISTICS	Eine streichfähige, pastöse Zubereitung aus Zucker, pflanzlichem Fett und Öl, Kokosnuss, Milchpulver und Lecithin	A spreadable, pasty preparation made from sugar, vegetable fat and oil, coconut, milk powder and lecithin
	Geschmack: pur nach Kokosnuss	Pure Coconut
	gefriergeeignet	freeze stable
	pumpfähig	pumpable
ZUTATEN INGREDIENTS	Zucker, Kokosnussmilchpulver (16%; Kokosnuss 87%, Maltodextrin, Natriumcaseinat), Palmfett (RSPO-SG), Rapsöl, MAGERMILCHPULVER, Emulgator: SOJAb Blumenlecithin	sugar, coconut milk powder (16%; coconut 87%, maltodextrin, SODIUM CASEINAT), palm fat (RSPO-SG), rapeseed oil, SKIMMED MILK powder, emulsifier SOYflower lecithin
NÄHRWERTE PRO 100g NUTRITION FACTS PER 100g	Energie, Energy	2436 kJ (585 kcal)
	Fett, Fat	40 g
	davon gesättigte Fettsäuren, thereof saturates	11 g
	Kohlenhydrate, Carbohydrates	50 g
	davon Zucker, thereof sugar	50 g
	Eiweiß, Protein	4.7 g
	Salz, Salt	0.16 g
MINDESTHALTBARKEIT BEST BEFORE	6 Monate (ungeöffnet) 3 Monate (Restlaufzeit)	6 months (unopened) 3 months (on delivery)
LAGERUNG STORAGE	max. 10-15°/70% Luftfeuchtigkeit	max. 10-15°/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

