



The Genuine Company

Optima srl
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
Tel. +39 0541 859411 - Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it - www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer : 02481

Produkttyp :

Pulver

Artikelbezeichnung :

Base G Creme



DAS PRODUKT IST NUR FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH UND NICHT FÜR DEN EINZELHANDEL BESTIMMT.

Produktbezeichnung :

Halbfertigprodukt in Pulverform mit Süßstoffen für die Herstellung von handwerklich hergestelltem Speiseeis.

Halbfertigprodukt ohne Zuckerzusätze: enthält nur natürlichen Zucker.

Warnhinweise :

Ein übermäßiger Verzehr von Eis das mit Base G Creme – unter Beachtung der angegeben Dosierung – hergestellt wurde, kann eine abführende Wirkung haben.

Dosierungsanweisung :

Nach Ihrem Ermessen wird empfohlen zu den nachstehend genannten Rezepturen drei frische Eigelbe hinzuzugeben um ein cremigeres Eis zu erhalten.

Haselnuss :

1 Beutel des Produktes (900g) + 2850g Milch + 150g Sahne + 480g Nociola-la-la (Art. 14239)

Pistazie :

1 Beutel des Produktes (900g) + 2850g Milch + 150g Sahne + 480g Pistazie Pur Sizilien (Art. 14052)

Kaffee:

1 Beutel des Produktes (900g) + 2850g Milch + 150g Sahne + 70g lyophilisierten Kaffee (Art. 08142)

Schokolade :

1 Beutel des Produktes (900g) + 2850g Milch + 150g Sahne + 390g Kakao Creme (Art. 14073)

Nougat :

1 Beutel des Produktes (900g) + 2850g Milch + 150g Sahne + 390g Gianduaia Amara (Art. 14387)

Gebrauchshinweise :

Rühren Sie kräftig um, bis sich das Produkt vollständig aufgelöst hat. Es wird empfohlen die Milch zu erhitzen, bis sie eine Temperatur von 40-50°C erreicht hat.

Bearbeiten Sie das Produkt nur mit sauberen und trockenen Geräten. Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und entfernen Sie Produktreste an der Außenseite.

Von Wärmequellen fernhalten und keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.

Zutaten und Allergene

(Gemäß der LMV (EU) 1169/2011) :

Süßstoffe: Maltitol, Erythrit und Sorbitol, Maltodextrin, Magermilchpulver, Ballaststoffe, Emulgatoren : E473, Verdickungsmittel : Tarakernmehl, Süßstoff (0,1%), Steviolglycosiden aus Stevia.

Kann Spuren von Soja, Milch, Ei, Nüssen, Erdnuss und Sesam enthalten.

Produktfarbe :

weiß



CHEMISCHE / PHYSISCHE DATEN		NÄHRWERTINFORMATIONEN (Mittelwerte)			
		Je 100 g des Produktes		Je 100 g Eis	
Feuchtigkeit :	max. 2 %	Brennwert :	KJ 1070,0	KJ	k.A.
Fettgehalt :	0,90 %		Kcal 256,0	Kcal	k.A.
Asche :	max. 1,2 %	Fett :	g 0,9	g	k.A.
Löslichkeit :	warm gut löslich	Davon gesättigte Fettsäuren :	g 0,7	g	k.A.
		Kohlenhydrate :	g 29,9	g	k.A.
		Davon Zucker :	g 8,0	g	k.A.
		Proteine :	g 4,7	g	k.A.
		Salz :	g 0,2	g	k.A.
MIKROBIOLOGISCHE DATEN					
Gesamtkeimzahl :	weniger als 5000		ufc / g		
Schimmelpilze :	weniger als 100		ufc / g		
Hefe :	weniger als 100		ufc / g		
Enterobakterien :	weniger als 100		ufc / g		
Staphylococcus Aureus :	weniger als 20		ufc / g		
Salmonellen :	keine in 25 g				
<i>Dieses Produkt ist konform mit der Verordnung EG 1881/2006 und nachfolgenden Änderungen betreffend Kontamination von Lebensmitteln.</i>					
Verpackungsart :	Beutel á 900 g -- 14 Beutel je Karton				
Haltbarkeit :	24 Monate in originaler und unversehrter Verpackung.				

Durchschnittliche Nährwerte für 100g des Eises, hergestellt mit obiger Dosierung:

	Schokolade	Nougat	Pistazie
Kcal	152,0	162,0	180,0
Kj	636,0	677,0	752,4
Fett	7,8	8,5	10,0
Davon gesättigte Fettsäuren :	3,3	2,8	3,0
Kohlenhydrate :	10,3	10,3	11,6
Davon Zucker :	5,1	5,1	5,5
Proteine :	4,3	4,5	5,3
Salz :	0,13	0,13	0,15

	Haselnuss	Vanille	Kaffee
Kcal	175,5	138,4	118,5
Kj	733,6	578,0	495,4
Fett	10,8	6,6	4,2
Davon gesättigte Fettsäuren :	2,8	3,9	2,5
Kohlenhydrate :	11,2	10,2	10,5
Davon Zucker :	5,4	5,4	5,5
Proteine :	4,7	3,4	3,6
Salz :	0,1	0,13	0,13