



DIPLOM LYXKRÄM VANILJ

ÖVERSIKT

Diplom lyxkräm vanilj är en smakrik pulverblandning för kallrörd vaniljkräm med en fyllig och god vaniljsmak.

En mycket flexibel produkt som kan användas till tårter, bakelser, fruktpajer, muffins och mera. Krämen kan också blandas i smörkräm, gräddor och remons samt kan spritsas på kaffe- och wienerbröd.

Diplom lyxkräm vanilj är mycket lätt att arbeta med och snabb att blanda ihop till en färdig vaniljkräm. Förvaras i kyl för längre hållbarhet.

ANVÄNDNING

Se recept.

INGREDIENSER

socker, modifierad stärkelse (potatis), skumMJÖLKSpulver, vegetabilisk olja (kokos), antioxidant E339 (ii), förtjockningsmedel E450 (ii), natriumalginat (E401), salt, arom, vanillin, färgämne (E160a)

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
336917	12,5 kg	Säck	60x12,5 kg
336915	25 kg	Säck	20x25 kg

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,800.00
Energi (kcal)	430.00
Fett (g)	10.00
därav mättat (g)	9.00
därav transfett (g)	<0,5
Kolhydrater (g)	77.00
därav sockerarter (g)	50.00
därav laktos	9.00
Protein (g)	7.00
Natrium (g)	0,5
motsvarar ca (g salt)	1,29

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1

Ingrediens

Vatten

Diplom Lyxkräm Vanilj

KG

1.000

0.300

Total vikt: 1.300

DESCRIPTION

Mängden pulver kan varieras med önskad konsistens. Vispa ner pulvret i vattnet. Vispa 3-4 min till slät konsistens. Vid lagring till nästkommande dag ska krämen förvaras i kyl eller i svalt rum.

YTTERLIGARE INFORMATION

Kan innehålla spår av ägg.



LAGRING

Torr, mörkt och högst 25 °C. Max
65% luftfuktighet



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Mjök (skummjörkspulver innehåller
laktos), Kan innehålla spår av ägg



KATEGORI

Vaniljkrämer



FÄRDIG PRODUKT

Berliner, Cupcake, Dessert, Fikabröd, Muffins,
Rulltårta, Tårta, Wienerbröd



VARUMÄRKE

Bakels