



SENS 022

Kakaobutter-Compound "Weiße Schokolade" mit 29,5 % Kakaobutter.

Einsatzmöglichkeiten:

Als geschmacksgebender, pulverförmiger Rohstoff in:

- Sahnestände
- Kuchenmischungen
- Dessertcremes
- Milchemischgetränke
- Eiscreme
- Instantglasuren
- Süßwaren

Ihre Vorteile/Nutzen:

- Deutliche Geschmacksverbesserung
- Ideal zum Dekorieren
- Staubarm
- Einfache Verarbeitung
- Typischer Geschmack nach weißer Schokolade

Produktinformation:

Einsatzmenge

Sahnestände: ca. 10-15 % Sens 022

Mousse au Chocolat: ca. 25 % Sens 022

Für andere Anwendungen je nach Bedarf einsetzbar.

Verkehrsbezeichnung

Pulver mit Kakaobutter, Typ "Weiße Schokolade"

Zusammensetzung

Zucker, Kakaobutter 29,5 %, Magermilchpulver 22 %, Glukosesirup, Milcheiweiß, Stabilisator E 451, Verdickungsmittel E 407, Trennmittel E 341, Salz, Aroma (Vanillin)

Lebensmittelrechtliche Hinweise

SENS 022 wird als Schokoladenpulver in der Kakaoverordnung deklariert.