



Slow Milling Omas bester Käsekuchen

Art. Nr.: 901409
EAN Nr.: 4025819002126
Ref. Nr.: 20141216

Beschreibung

Slow Milling Omas bester Käsekuchen ist eine Komposition feinsten Zutaten zur Herstellung von Käsekuchen (Quarkkuchen) und weiteren Massen oder backfesten Füllungen, die auf Milchprodukten basieren. Slow Milling Omas bester Käsekuchen ist Gefrier-Tau-Stabil und frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen (E-Nummern-Frei). Es finden ausschließlich natürliche Aromen Verwendung, welche den Premiumgebäcken einen authentisch-traditionell und vollmundigen Geschmack verleiht.

Zutaten:

Zucker, **Stärke** (Mais, **Weizen**), **Weizenmehl**, **Vollmilchpulver**, **Sauermolkenpulver**, **Buttermilchpulver**, **Hühnereiweißpulver**, natürliches Aroma, Speisesalz.

Deklaration im Endgebäck:

Zucker, **Stärke** (Mais, **Weizen**), **Weizenmehl**, **Vollmilchpulver**, **Sauermolkenpulver**, **Buttermilchpulver**, **Hühnereiweißpulver**, natürliches Aroma, Speisesalz.

Produktvorteil:

- Zutatenkomposition zur rationellen Anwendung
- E-Nummern-Frei = Clean Label
- Natürliche Aromen geben abgerundeten, vollen Geschmack
- Gefrier-Tau-Stabil
- Cremig-lockere Konsistenz
- Bindsystem für alle Milchprodukte wie Quark, Joghurt, Schmand, etc.
- Für backfeste Füllungen geeignet

Anwendung:

Slow Milling Omas bester Käsekuchen ist eine Zutatenmischung zur Herstellung von Käsekuchen, Cheese Cake, Schmand- und Joghurtkuchen

Dosierung / Rezeptur:

Slow Milling Omas bester Käsekuchen	225 g
Magerquark, 10% Fett	500 g
Zucker, fein	50 g
Vollei	100 g
Pflanzenöl	40 g
Wasser	300 g
Gesamtmasse	1.215 g

Im All-In-Verfahren eine glatte Masse herstellen und wie gewohnt weiter verarbeiten.



Slow Milling Omas bester Käsekuchen

Art. Nr.:901409

Ref Nr.: 20141216

Eigenschaften

Erscheinung: Gelblich-weißes Pulver

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1637/393
Fett [g]	4,3
davon gesättigte Fettsäuren [g]	2,2
Kohlenhydrate [g]	75,3
davon Zucker [g]	50,3
Ballaststoffe [g]	0,6
Eiweiß [g]	11,1
Salz** [g]	0,5

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 * Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 15 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

Verpackung:

In 15 kg Papiersäcken auf einer 840 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide, Milch, Soja, Ei sowie daraus hergestellte Produkte.



Slow Milling Omas bester Käsekuchen

Art. Nr.:901409

Ref Nr.: 20141216

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

Status GMO:

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen erfolgen nach bestem Wissen jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter. Wir liefern unsere Produkte in einwandfreier Qualität entsprechend unseren 'Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen'.