

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	DA004
Varenavn	Topping cream, Dessert skum
Anvendelse	I henhold til kundens egen opskrift. Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed, i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede anvendelse.
Opbevaring	Tørt og køligt. Bør ikke udsættes for sollys.
Holdbarhed	Se varens etiket.
GMO	Produktet er ikke fremstillet af eller indeholder genmodificeret organismer.
Bestråling	Produktet og indgående bestanddele er ikke behandlet med ioniserende stråling.
Emballage	Emballagen er godkendt til kontakt med fødevarer.
Ingredienser	Cremepulver (vegetabilsk olie (palmekerne, hærdeet palmekerne), maltodextrin, emulgatorer E471, E472b, MÆLKEPROTEIN), Kaseinat, stabilisator E340ii (1%), sukker, vanillin, farvestof E160a(i).

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	2379 kJ / 575,5 kcal
Fedt	35,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	33,5 g
Kulhydrater	57,6 g
- heraf sukkerarter	38,7 g
Kostfibre	0 g
Protein	5,2 g
Salt	0,21 g

Kryta A/S er certificeret i henhold til FSSC 22000

Produktet er produceret i henhold til gældende dansk og EU fødevarerlovgivning, HACCP principperne og god produktionshygiejne.

Produktionen håndterer følgende allergener: gluten, mælk og æggeprotein.
Allergen Statement er tilgængeligt ved forespørgsel.

OPSKRIFT

Anbefalet anvendelse:

350 g. Topping creme

Kraftigt skum: 500 g. koldt mælk /vand

Normal skum: 750 g. koldt mælk /vand

Pulveret tilsættes det kolde mælk/vand og piskes godt

ca 4-8 min. til et stift skum. Smagsstoffer kan tilsættes efter ønske,

f.eks. Vanilje mm.