

 **Fond Royal****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Pulver für neutrale Grundcrème
BAKELS Artikelnummer:	50333225
Pistor Artikelnummer:	18280
GTIN-13:	7630019603119
Gebinde:	Karton à 8 x 1 kg
Palettengrösse:	60 x 8 kg / 480 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	360 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Zucker, Gelatine, Dextrose, **Eigelbpulver**, getrockneter Glukosesirup, Trennmittel (E551), modifizierte Stärke, Stabilisator (E450), Speisesalz, Aroma (**Milch**).

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ zur Herstellung von rahmhaltigen Desserts
- ✓ Torten
- ✓ Pâtisserie
- ✓ Crèmen

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Produkteigenschaften

- ✓ einfache Rezeptur
- ✓ kein aufwändiges Abwägen, bedeutet rationelle und sichere Herstellung
- ✓ verschiedene Produkte mit gleichbleibender regelmässiger Qualität
- ✓ Lagerung von Torten und Patisserie im Tiefkühler möglich
- ✓ beliebig aromatisierbar (mit Früchte, Aromen, Spirituosen, ...)

DosierungRezept-Empfehlung

200 g Fond Royal
250 g Wasser (20-25 °C) (200-300g)
1000 g Rahm, geschlagen

Nährwertangaben (Durchschnittswerte)

Beschreibung	pro 100g	Einheit
Energie	1661 397	kJ kcal
Fett, davon	2.2	g
gesättigte Fettsäuren (FS)	0.7	g
Kohlenhydrate, davon	81.1	g
Zucker	79.9	g
Eiweiss	11.3	g
Aschegehalt, davon	2.7	g
Salz	0.9	g
Natrium		g
Nahrungsfasern	0	g
Alkohol		g
Organische Säuren		g
Wasser	2.7	g

Sensorische Produkteigenschaften

Aussehen	weiss
Geruch	neutral
Geschmack	süss
Textur	frei fliessend

Mikrobiologie

Beschreibung	Einheit	Limite
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	KBE/g	1'000
Salmonellen	KBE/g	nn/25g

Allergene / Kreuzkontamination

Beschreibung	enthalten (zu deklarieren)		betroffene Zutat
	Ja	Nein	
Glutenhaltige Getreide (Derivate) ⁽¹⁾	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Aroma
Eier (Derivate)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eigelbpulver
Fische (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sojabohnen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Hartschalenobst (Nüsse) ⁽²⁾ (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinen (Derivate)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfite	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme.

(2) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Das Risiko einer Kreuzkontamination ist unter Kontrolle: Ja Nein

Angaben über Produktionsland und Konformität

Produktionsland	Holland	
Vegetarismus	<input type="checkbox"/> lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-lacto-vegetarisch <input type="checkbox"/> ovo-vegetarisch <input type="checkbox"/> vegan	
Bio-Zertifizierung		
Bestätigung	Die gelieferten Waren entsprechen in allen Belangen den Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung, insbesondere bezüglich Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Produktzusammensetzung, Allergenen sowie Rückständen und Fremdstoffen. Für die Produktion werden weder gentechnisch veränderte noch mit Gamma-Strahlen behandelte Rohstoffe verwendet. Die Verantwortung für die rechtliche Eignung des Produktes im Ziel-land liegt beim Kunden.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tel.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Unterschrift

Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben
 von Sabrina Lehnherr
 Datum: 2023.05.03
 12:54:46 +02'00'