PRONTOtop 2 salzig

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	10604124
Pistor numéro d'article:	11297
GTIN-13:	7610103115391
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	27 x 25 kg / 675 kg
Durée de conservation à partir de production:	300 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Lait écrémé en poudre, amidon de maïs, huile de tournesol, poudre d'**œufs** entiers, amidon de maïs modifié, sel, sirop de glucose, protéine de **lait**, épaississant (gomme de guar), arômes naturels, colorant (bêta-carotène), antiagglomérant (E551).

Peut contenir de **gluten**.

Possibilités d'utilisation

- ✓ gâteaux au fromage
- ✓ gâteaux à la viande
- ✓ gâteaux aux légumes

→ Demandez nos propositions de recettes

Dosage

Recette recommandée

1000 g eau
250 g PRONTOtop 2 salzig

Caractéristiques du produit

- ✓ utilisation plus simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationelle et sûre
- ✓ possibilité de stocker le guélon au réfrigérateur ou au congélateur avant la cuisson
- ✓ les ingrédients améliorent la structure de tartes
- ✓ note de goût régulière et constante
- ✓ possibilité d'assaisonnement supplémentaire
- ✓ possibilité de mélanger avec n'importe quelle sorte de fromage

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1779 424	kJ kcal
Lipides, dont	15.1	g
Acides gras saturé	1.5	g
Glucides, dont	56.3	g
Sucre	20.2	g
Protéines	15.6	g
Teneur en cendres, dont	6.7	g
Sel	3.5	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0.1	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	6.2	g

Propriétés sensorielles

Apparence	beige clair, jaune clair
Odeur	frais, épicée, d'oeuf
Goût	frais, épicée, d'oeuf
Texture	poudre

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1'000'000
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer) Oui	Non	Ingrédient concerné
Céréales contenant du gluten(1) (dérivés)	☒	☐	traces de gluten
Lait (dérivés)	☒	☐	poudre de lait écrémé, protéine de lait
Oeuf (dérivés)	☒	☐	poudre d'oeuf entier
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☐	☒	
Fruits à coque (noix)(2) (dérivés)	☐	☒	
Cacahuète (dérivés)	☐	☒	
Graines de sésame (dérivés)	☐	☒	
Céleri (dérivés)	☐	☒	
Moutarde (dérivés)	☐	☒	
Mollusques (dérivés)	☐	☒	
Lupin (dérivés)	☐	☒	
Dioxyde de soufre et sulfites	☐	☒	

(1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.
(2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de queensland et leurs dérivés.

La risque d'une contamination croisée est sous contrôle:	**Oui** ☒	**Non** ☐

Information sur le pays de production et conformité

Pays de production	Suisse	
Végétarisme	☐ lacto-végétarien ☐ ovo-végétarien	☒ ovo-lacto-végétarien ☐ végan
Certification biologique		
Confirmation	Tous les produits délivrés remplissent les exigences définies dans la législation Suisse sur les denrées alimentaires, en particulier concernant la traçabilité, l'hygiène, les allergènes ou d'autres résidus et matières étrangères. Dans la production, ni matières génétiquement modifiées, ni matières traitées par rayonnement ionisé, ne sont utilisées. La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tél.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Signature
Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2023.04.28 11:58:08 +02'00'

PRONTOtop 2 salzig

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	10604104
Pistor numéro d'article:	11296
GTIN-13:	7610103100755
L'emballage:	sac à 5 kg
Quantité par palette:	60 x 5 kg / 300 kg
Durée de conservation à partir de production:	300 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Lait écrémé en poudre, amidon de maïs, huile de tournesol, poudre d'**œufs** entiers, amidon de maïs modifié, sel, sirop de glucose, protéine de **lait**, épaississant (gomme de guar), arômes naturels, colorant (bêta-carotène), antiagglomérant (E551).

Peut contenir de **gluten**.

Possibilités d'utilisation

- ✓ gâteaux au fromage
- ✓ gâteaux à la viande
- ✓ gâteaux aux légumes

→ demandez nos propositions de recettes

Dosage

Recette recommandée

1000 g eau
250 g PRONTOtop 2 salzig

Caractéristiques du produit

- ✓ utilisation plus simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationelle et sûre
- ✓ possibilité de stocker le guélon au réfrigérateur ou au congélateur avant la cuisson
- ✓ les ingrédients améliorent la structure de tartes
- ✓ note de goût régulière et constante
- ✓ possibilité d'assaisonnement supplémentaire
- ✓ possibilité de mélanger avec n'importe quelle sorte de fromage

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1779 424	kJ kcal
Lipides, dont	15.1	g
Acides gras saturé	1.5	g
Glucides, dont	56.3	g
Sucre	20.2	g
Protéines	15.6	g
Teneur en cendres, dont	6.7	g
Sel	3.5	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0.1	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	6.2	g

Propriétés sensorielles

Apparence	beige clair, jaune clair
Odeur	frais, épicée, d'oeuf
Goût	frais, épicée, d'oeuf
Texture	poudre

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1'000'000
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer) Oui	Non	Ingrédient concerné
Céréales contenant du gluten(1) (dérivés)	☒	☐	traces de gluten
Lait (dérivés)	☒	☐	poudre de lait écrémé, protéine de lait
Oeuf (dérivés)	☒	☐	poudre d'oeufs entier
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☐	☒	
Fruits à coque (noix)(2) (dérivés)	☐	☒	
Cacahuète (dérivés)	☐	☒	
Graines de sésame (dérivés)	☐	☒	
Céleri (dérivés)	☐	☒	
Moutarde (dérivés)	☐	☒	
Mollusques (dérivés)	☐	☒	
Lupin (dérivés)	☐	☒	
Dioxyde de soufre et sulfites	☐	☒	

(1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.
(2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de queensland et leurs dérivés.

La risque d'une contamination croisée est sous contrôle:	**Oui** ☒	**Non** ☐

Information sur le pays de production et conformité

Pays de production	Suisse	
Végétarisme	☐ lacto-végétarien ☐ ovo-végétarien	☒ ovo-lacto-végétarien ☐ végan
Certification biologique		
Confirmation	Tous les produits délivrés remplissent les exigences définies dans la législation Suisse sur les denrées alimentaires, en particulier concernant la traçabilité, l'hygiène, les allergènes ou d'autres résidus et matières étrangères. Dans la production, ni matières génétiquement modifiées, ni matières traitées par rayonnement ionisé, ne sont utilisées. La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tél.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Signature
Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2023.04.28 11:57:18 +02'00'