


HACO AG
CH-3073 Gümligen
Telefon: +41 31 950 11 11
Fax: +41 31 950 15 15
Internet: www.haco.ch
E-Mail: contact@haco.ch

HACO *swiss*

Datenblatt
16.08.2018

Instant Creme Schokolade 1140 g

Produktbild	 The image shows a white sachet with a red top and bottom section. The sachet is labeled 'Haco' in red and 'Cuisine Pro' in green. Below that, it says 'Instant Creme Crème Instantanée Schokolade' in black and red. There are also smaller text labels for 'Chocolat', 'Chocolato', 'Chocolata', and 'Chocolade'. A small bowl of chocolate cream is shown at the bottom of the sachet. To the right of the sachet is a circular red seal with white text that reads 'QUALITÄT - TRANSPARENZ - QUALITÄT - TRANSPARENZ - QUALITÄT - TRANSPARENZ'. Inside the seal, it says 'Infos zu Ingredienzien, Zusatzstoffen und Allergenen' and 'Infos sur les ingrédients, additifs et allergènes'. Below the seal is a QR code with the word 'Scan' above it.
Artikelnummer	868624
Produktegruppe	Desserts / Crèmen
Beschreibung	Cuisine Pro – bewährt effizient. Instant Fertigmischung zur Herstellung einer schmackhaften Schokoladencreme. Kalt anrührbar, kann auch heiss zubereitet werden.
Informationen	<ul style="list-style-type: none">✓ Kann tiefgekühlt werden✓ Vegetarisch✓ Granulat
Zutaten	Zucker, modifizierte Maisstärke, fettarmer Kakao 16%, Schokoladenpulver 3.0% (Zucker, Kakao), Emulgator (Sojalecithin), Speisesalz jodiert, Aroma.

Nährwerte	100 g Trockenprodukt enthalten:	
	Brennwert	1640 kJ
		388 kcal
	Fett	2.5 g
	gesättigte Fettsäuren	1.5 g
	Kohlenhydrate	84 g
	Zucker	52 g
	Eiweiss	4 g
	Salz	0.9 g
Zusatzstoffe	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen - künstlichen Farbstoffen - Konservierungsstoffen - Antioxidationsmitteln 	
Allergene und Gluten / Lactose	Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> - glutenhaltigen Ingredienzien - lactosehaltigen Ingredienzien - Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett) 	
Dosierung	190 g Masse für 1 Liter kalte Vollmilch	
Zubereitung	6 Liter kalte Vollmilch während 1 Minute mit dem Schneebesen (oder im Rührwerk) verrühren. 5–10 Minuten stehen lassen und nochmals durchrühren. Anschliessend Portionieren und kühl stellen. Nach Wunsch mit Früchten, Rahm oder Spirituosen bereichern oder verfeinern.	
Anwendungen	Als einfache und sehr beliebte Süssspeise / Dessert gefällig präsentiert.	
Ergiebigkeit	1140 g = ca. 45 Portionen	
Haltbarkeit	24 Monate	
Lagerung	Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!	
Verpackung	Schlauchbeutel bedruckt, verschweisst.	
Verkaufseinheit	Beutel à 1140 g	
Versandeinheit	Per Karton	8 Beutel
	Lage pro Palette	3
	Pro Palette	24 Kartons
	Nettogewicht per Karton	9.120 kg
	Bruttogewicht per Karton	9.680 kg
	Abmessungen Karton	39.0 x 29.5 x 24.4 cm

EAN / UPC - Code	7610121611110 (Beutel) / 07610121954668 (Karton)
Rechtlicher Hinweis	Die Informationen auf diesem Datenblatt und in den HACO Foodservice Broschüren dienen zur Übersicht. Da die HACO Rezepturen laufend verbessert werden, können Abweichungen zu den Informationen auf dem Produkt vorkommen. In diesem Falle sind die Angaben auf dem Produkt massgebend.