

SPECIFIKATIE:**FLORENTA**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG**

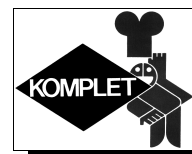
04

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Art.-Nr.

11036.05

Bijkomend Art.-Nr.: 94

Verpakking-Stockering

Verpakkingsaard	karton
Inhoud-gewicht	5 kg 63 x (10 x 500 g)
Houdbaarheid	15 maanden
Stockering	op een koele en droge omgeving

Produktomschrijving

Uitzicht-vorm-kleur	poedermengeling, wit
smaak-reuk:	suiker

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	Mix
Vet	18,9 % waarv. verzadigde vetten: 8,2
Eiwit	0,5 %
Koolhydraaten	77,3 % waarvan suiker: 49,9 %
Asgehalte	
Vochtigheid	
Andere	ballaststoffen: 0 % zout: 0 %
Voedings-waarde	2022 kJ/100 g 483 kCal/100 g
Opmerkingen	Waarden berekend

bacteriologische specificatie

Salmonella / 25g	/
Staphylococcen / 1g	/
Fecale coliformen / 1g	/
Totaal coliformen / 1g	/
Aerophile kiemen / 1g	/
Gist / 1g	/
Schimmels / 1g	/
Opmerkingen	/

De voedingswaarden dienen alleen ter informatie. Schommelingen zijn mogelijk daar het over natuurlijke producten gaat.

Samenstelling	glucosesiroop, suiker, palmvet, dextrose, VOELLEMELKPOEDER, emulgator(en): E322 (SOJA)
---------------	--

kan sporen eieren , lupine , noten
bevatten van:

Deze gegevens maken geen deel uit van een wijzigingsdienst. De actuele ingrediëntenlijst alsook de mogelijke allergen-kruiscontaminaties staan vermeld op het etiket op de onder- of achterzijde van de verpakking

Datum	11.04.2017
-------	------------

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen

SPECIFIKATIE:**FLORENTA**

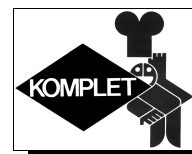
Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG**
Lamperskaul 10

04

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

***Technologische eigenschappen en werkwijze:***

Mix FLORENTA voor de bereiding van florentins, kokoshoekjes en amandeldessert.

FLORENTA (ca. 30 stukken)

Amandelen (½ geschaafd- ½ gehakt) 250 g

Sinaasappel- citroenschil(fingehakt) 80-100 g

KOMPLET FLORENTA (1 sack) 500 g

Alle ingrediënten mengen en in ijzeren ringen voor bakplaten (doorsnede 8-10 cm) bakken.

Verwijder de ringen na afkoeling, garneer de onderkant van de florentins met chocolade of met glazuur en werk af met en speciale corne.

Oventemperatuur: 190°C

Baktijd: ca. 10 min.

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen