



## Produktspezifikation (Product Specification)

|  |   |
|--|---|
| <b>PRODUKT / PRODUCT:</b>                                      | gefriergetrocknete Erdbeeren in weißer Schokolade /<br><i>freeze-dried strawberries in white chocolate</i>  |
| BEZEICHNUNG DES LEBENSMITTELS /<br>NAME OF THE PRODUCT:        | Erdbeeren, gefriergetrocknet in weißer Schokolade /<br><i>strawberries, freeze-dried in white chocolate</i>   |
| ARTIKEL NR: / ARTICLE NO:                                      | 1303220   |
| HERKUNFT / ORIGIN:   | produziert in den Niederlanden / <i>produced in the Netherlands</i>   |
| BESCHREIBUNG / DESCRIPTION:                                    | gefriergetrocknete Erdbeeren in weißer Schokolade mit<br>Joghurtaroma / <i>freeze-dried strawberries in white chocolate<br/>with yoghurt flavour</i>  |
| ZUTATEN / INGREDIENTS:   | 91 % weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver<br>(Laktose), Molkenpulver (Laktose, Milch), Emulgator: Soja-<br>lecithin, natürliches Vanillearoma), 5% Erdbeeren gefrier-<br>getrocknet (Erdbeeren, <b>Sonnenblumenöl</b> ), Joghurtpulver<br>(Laktose, Milch), Joghurtaroma, Überzugsmittel:<br>Glukosesirup, Schellack; Emulgator: Gummi arabicum /<br><i>91% white chocolate (sugar, cocoa butter, whole milk powder<br/>(lactose), whey powder (lactose, milk), emulsifier: soylecithin;<br/>natural vanilla aroma), 5% strawberries freeze-dried<br/>(strawberries, <b>sunflower oil</b>), yoghurt powder (lactose, milk),<br/>yoghurt flavour, glazing agents: glucose syrup, shellac;<br/>emulsifier: gummi arabicum</i> |
| LAGERUNGSEMPFEHLUNG / STORAGE RECOMMENDATION:                  | kühl (10 - 15 °C), trocken und dunkel /<br><i>cold (10 - 15 °C), dry and dark</i>   |
| VERPACKUNGSEINHEIT / PACKAGING VALUE:                          | 4 kg im Polybeutel und Umkarton / <i>in polybag and carton</i>  |
| <b><u>ORGANOLEPTISCHE PARAMETER / ORGANOLEPTIC VALUES:</u></b> |   |
| AUSSEHEN / APPEARANCE:   | gefriergetrocknete Erdbeeren mit weißer Schokolade umhüllt /<br><i>freeze-dried strawberries coated with white chocolate</i>  |
| GERUCH / SMELL:  | arteigen, nach Schokolade, ohne Fremdgeruch /<br><i>characteristic, like chocolate, without foreign smell</i>   |
| GESCHMACK / TASTE:   | nach Erdbeeren, Joghurt und Schokolade, ohne Fremdgeschmack /<br><i>like strawberries, yoghurt and chocolate, without foreign taste</i>   |
| KONSISTENZ / TEXTURE:  | arteigen, knackig / <i>characteristic, crunchy</i>  |

