

LAMIACREMA PREPARATO ALIMENTARE

Descrizione del prodotto

Preparato alimentare in polvere per la produzione di una crema base tipo crema pasticceria tradizionale a caldo ideale per la farcitura e coperture di dolci. Da personalizzare con aromi o altri ingredienti secondo le proprie esigenze/gusti.

Ingredienti

Amido, Farina di semi di Carruba, Conservante: acido sorbico, aromi, colorante: β -carotene.

Funzionalità

Mescolare energicamente con la frusta 100g di preparato LAMIACREMA e 200-250g di zucchero con 500ml di latte fresco onde evitare la formazione di grumi, aggiungere altri 500ml di latte fresco e portare all'ebollizione mescolando continuamente. Far raffreddare e conservare in frigorifero. La crema ancora calda può essere aromatizzata con paste per pasticceria/gelateria nella dose di 150-200g per 1Kg di crema pasticceria.

Per ottenere una crema ancora più gustosa si consiglia di aggiungere uova alla ricetta di base, stemperandole con il preparato, zucchero e latte.

Dalla miscelazione in parti uguali del preparato LAMIACREMA e panna montata si ricava un'eccellente crema Chantilly.

Ottime coperture per profiteroles si preparano con la seguente ricetta: miscelare 80 g di preparato LAMIACREMA con 200-300g di zucchero e 1 litro di latte. Aggiungere ad ogni Kg di pasticceria ancora calda 150-200g di paste per pasticceria/gelateria al cioccolato o alla nocciola ed utilizzare immediatamente per la ricopertura dei profiteroles.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-arancione.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Dolce.
CARATTERISTICHE	LAMIACREMA
Chimico-fisiche	
- Proteine	Max. 1 %
- Carboidrati	86 \pm 1 %
- Materia grassa	Max. 1 %
- Umidità	Max. 13 %
- Ceneri	Max. 1 %
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	Max. 40.000 ufc/g
- Coliformi	Max. 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 348/ kJ 1477
- Proteine	0,5 g
- Grassi	0,5 g
di cui saturi	0 g
- Carboidrati	86 g
di cui zuccheri	0,5 g
- Sale	0,30 g

LAMIACREMA PREPARATO ALIMENTARE

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** * Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno di polietilene da 10Kg.	LAMIACREMA Preparato alimentare.	Amido, Addensante: Farina di semi di Carruba o E410, Conservante: acido sorbico o E200, aromi, Colorante: β-carotene o E160a. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.;

Imballaggio: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.