



Food

LIPOAROMA ZENZERO

ASPETTO: Liquido (olio) di colore giallino chiaro

SOLUBILITA': Buona in olio

PESO SPECIFICO: 0.92 kg/ l.

COMPOSIZIONE PARTE AROMATICA: Sostanze aromatizzanti, preparazione aromatica naturale - Reg. 1334/2008, art. 3.

ALTRI INGREDIENTI: Olio extravergine di oliva(80%), olio di oliva.

LIMITAZIONI: Nessuna limitazione al Reg. 1334/2008, allegato 3, 4, 5,

ETICHETTATURA: Aroma Naturale (Reg. 1334/2008, art.14, 15, 16.)

DOSAGGIO: 1.6 % - 3 % ; Non esistono limitazioni di dosaggio

CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. Si consiglia di utilizzare il prodotto 12 mesi prima dell'imbollo.

OGM: Il prodotto non contiene OGM o sostanze prodotte da OGM(rif. Regolamenti (CE) nn° 1829 e1830 del 22/09/2003, pubblicati il 18/ 10/ 2003.

MODALITA' D'USO: disperdere il lipoaroma direttamente nella massa da trattare e omogeneizzare la massa. Partire sempre dal dosaggio massimo consigliato (3 %), mescolare e lasciar riposare 3 ore. Diluire con olio fino a ottenimento dell'aromatizzazione desiderata.

Rev.0 01/2020

