

Pektin & Stabilisatorer

Herba Textur, 500 g

ARTIKELNR

26100 (Bas)

VARUMÄRKE

ÅSÖ AB

FÖRPACKNINGSTORL.

500g

UPPGIFTSLÄMNARE

ÅSÖ AB



Ingredienser

Vatten, citrussfibrer.

Ursprung



Tillverkningsland: ⓘ
Tyskland

Marknadsbudskap

BASIC Textur - Naturens egna konsistensgivare, tillverkad av växtbaserad citrusfiber och vatten BASIC Textur är en naturlig citrusfiberpasta som du använder för att stabilisera bl.a. mousser, glass, sorbet, tryfflar, krämer, dressingar, såser, skum, soppor och mycket annat. Genom att använda BASIC Textur i produktionen, får du en helt ny innovativ texturinmatning, en hälsosammare slutprodukt som inte ger avkall på varken smakupplevelse, munkänsla eller naturlighet till skillnad från de mer klassiska bindande ingredienserna som t.ex. vetemjöl och olika stärkelser, vilka ger en tyngre, tjockare och klibbigare konsistens, som dessutom har ett högt kalorivärde. Helt enkelt perfekt i både det varma- och kalla köket samt för desserter och konditoriprodukter.

Fördelar - GMO-, E-nummer- och glutenfri. - Innehåller inga konserveringsmedel. - Är vegetarian/veganvänlig. - Neutral i smaken. - Kan ersätta äggula eller reducera mängden av äggula som behövs. - Stabiliserar både kallt och varmt. - Är vattenbaserad. - Värmetålig i ugn upp till 240°C, behåller samma struktur även när den svalnat av. - Förvaring - Kan med fördel förvaras i rumstemperatur om den ej är öppnad. Öppnad förpackning förvaras i kyl (5-10 dagar) och går därefter bra att frysa in. - BASIC Textur är även frysbar. Vi rekommenderar att du fyller en silikonform av önskad storlek och fryser in den. På så sätt blir det enkelt att sedan ta fram "små kuber" och använda i produktionen.

Rekommenderad mängd BASIC Textur i - Äggfria tårtbottnar och muffins: 5%. - Veganska mousser, bavaois, pannacotta och krämer: 3-5%. Ger en fastare och smidigare konsistens som håller formen. - Glass och sorbet: 5-10% i Pacojet, 3-7% i större glassmaskiner, 10-15% i glassmaskin för hemmabruk. Blanda samman alla ingredienser och häll (efter ev. pastörisering) ner smeten i glassmaskinen. BASIC Textur fördröjer själva smältandet av glassen, inga ägg behövs och produkten blir mycket krämig och slät. - Soppor: 15-25%. Mixa eller rör ut varmt eller kallt. Färg, smak och ingredienser bevaras på ett naturligt sätt och dessutom fastnar det inte så lätt i kastrullen och ger mindre skinn på ytan. - Skum: 15-25%. Mixa alla ingredienser, fyll i Sifon. Lätt i texturen, stabil och med en naturlig munkänsla. - Emulsioner: 15-37%. För sallader, krämer och dressingar utan ägg eller senap,

Näringsvärde

Tillagningsstatus:	Ej tillagad
Bas mängd:	Per 100 gr
Energi:	57 kJ
Energi:	14 kcal
Fett:	< 0,5 g
- Varav mättat fett:	< 0,1 g
Kolhydrat:	< 0,5 g
- Varav sockerarter:	< 0,5 g
Protein:	< 0,5 g
Salt:	0,06 g

ger hög formbarhet. - Hollandaise- & Bearnaisesås: 15-25%. Mixa alla ingredienser förutom äggulan (värm smöret i förhand), tillsätt sedan äggulan och mixa igen, fluffa upp såsen med en ballongvisp. Mycket krämig munkänsla. Med BASIC Textur är det inga problem att värma på såsen igen. - Såser: 15-30%. Mixa eller rör samman. Det blir ingen skinnbildning när såsen värms på igen. - Färser: Köttfärs 5-15%, fiskfärs 15-20%, vegetariska/veganska 15-20%. Blandas samman väl under minst 5 minuter. Ger en saftigare smakupplevelse. OBS, Egenskapen hos BASIC Textur försämras ihop med rå lök, rå vitlök och färska örter. Dock är det inga problem om dessa produkter är stekta, kokta eller blancherade.

Dabas produktklassificering

100410284055 / Kolonial/Speceri -- Bakmixer/Äggmixer
-- Övriga mixer -- Övriga mixer

Förvaring

Temperatur (°C):	Min: 3 °C Max: 7 °C
-------------------------	------------------------

Förvaringsinstruktioner:	Öppnad förpackning förvaras kylt 3-7 °C och används inom några dagar.
---------------------------------	--

Användningsinstruktioner:	För instruktioner och tips, besök www.aso.se och sök på artikel 26100.
----------------------------------	---

Basnivå • GTIN 04042421018000

ARTIKELIDENTITET

Artikelns identitet, GTIN:	04042421018000
Målmarknadsområde:	Sverige
Artiklavisering:	FINAL
Leverantörens artikelnummer:	26100
Konsumentartikel:	Nej
Är artikeln en logistisk enhet:	Ja
Fakturerbar enhet, indikator	Ja
Beställningsbar artikel, indikator	Ja
Ingår i:	30 st Mellannivåförpackningar 04042421018031

BESKRIVNING

Artiklategori:	Pektin & Stabilisatorer
Artiklbeskrivning:	Herba Textur, 500 g
Produktnamn:	Herba Textur, 500 g
Varumärke:	ÅSÖ AB
Förpackningsstorlek:	500g

KOMPLETTERANDE ARTIKELIDENTITET

Leverantörens artikelnummer	26100
-----------------------------	-------

Marknadsbudskap:

BASIC Textur - Naturens egna konsistensgivare, tillverkad av växtbaserad citrusfiber och vatten. BASIC Textur är en naturlig citrusfiberpasta som du använder för att stabilisera bl.a. mousser, glass, sorbet, tryfflar, krämer, dressingar, såser, skum, soppor och mycket annat. Genom att använda BASIC Textur i produktionen, får du en helt ny innovativ texturinmatning, en hälsosammare slutprodukt som inte ger avkall på varken smakupplevelse, munkänsla eller naturlighet till skillnad från de mer klassiska bindande ingredienserna som t.ex. vetemjöl och olika stärkelser, vilka ger en tyngre, tjockare och klibbigare konsistens, som dessutom har ett högt kalorivärde. Helt enkelt perfekt i både det varma- och kalla köket samt för desserter och konditoriprodukter.

Fördelar - GMO-, E-nummer- och glutenfri. - Innehåller inga konserveringsmedel. - Är vegetarian/veganvänlig. - Neutral i smaken. - Kan ersätta äggula eller reducera mängden av äggula som behövs. - Stabiliserar både kallt och varmt. - Är vattenbaserad. - Värmetålig i ugn upp till 240°C, behåller samma struktur även när den svalnat av. - Förvaring - Kan med fördel förvaras i rumstemperatur om den ej är öppnad. Öppnad förpackning förvaras i kyl (5-10 dagar) och går därefter bra att frysa in. - BASIC Textur är även frysbar. Vi rekommenderar att du fyller en silikonform av önskad storlek och fryser in den. På så sätt blir det enkelt att sedan ta fram "små kuber" och använda i produktionen.

Rekommenderad mängd BASIC Textur i - Äggfria tårtdögnar och muffins: 5%. - Veganska mousser, bavaois, pannacotta och krämer: 3-5%. Ger en fastare och smidigare konsistens som håller formen. - Glass och sorbet: 5-10% i Pacojet, 3-7% i större glassmaskiner, 10-15% i glassmaskin för hemmabruk. Blanda samman alla ingredienser och häll (efter ev. pastörisering) ner smeten i glassmaskinen. BASIC Textur fördröjer själva smältandet av glassen, inga ägg behövs och produkten blir mycket krämig och slät. - Soppor: 15-25%. Mixa eller rör ut varmt eller kallt. Färg, smak och ingredienser bevaras på ett naturligt sätt och

dessutom fastnar det inte så lätt i kastrullen och ger mindre skinn på ytan. - Skum: 15-25%. Mixa alla ingredienser, fyll i Sifon. Lätt i texturen, stabil och med en naturlig munkänsla. - Emulsioner: 15-37%. För sallader, krämer och dressingar utan ägg eller senap, ger hög formbarhet. - Hollandaise- &, Bearnaisesås: 15-25%. Mixa alla ingredienser förutom äggulan (värm smöret i förhand), tillsätt sedan äggulan och mixa igen, fluffa upp såsen med en ballongvisp. Mycket krämig munkänsla. Med BASIC Textur är det inga problem att värma på såsen igen. - Såser: 15-30%. Mixa eller rör samman. Det blir ingen skinnbildning när såsen värms på igen. - Färser: Köttfärs 5-15%, fiskfärs 15-20%, vegetariska/veganska 15-20%. Blandas samman väl under minst 5 minuter. Ger en saftigare smakupplevelse. OBS, Egenskapen hos BASIC Textur försämras ihop med rå lök, rå vitlök och färska örter. Dock är det inga problem om dessa produkter är stekta, kokta eller blancherade.

ARTIKELINFORMATIONSDATUM

Dokumentets giltighetstidpunkt:	2020-02-04
---------------------------------	------------

LEVERANS OCH KÖP:

Tillgänglighetstidpunkt:	2020-02-04
--------------------------	------------

Första leveranstidpunkt:	2020-02-05
--------------------------	------------

GPC PRODUKTKLASSIFICERING

Produktklass, kod:	10000069
--------------------	----------

INGREDIENSFÖRTECKNING

Ingrediensförteckning:	Vatten, citrusfibrer.
------------------------	-----------------------

TILLVERKNINGSLAND

Tillverkningsland: Tyskland

KONSUMENTINSTRUKTIONER

Förvaringsinstruktioner för konsument: Öppnad förpackning förvaras kylt 3-7 °C och används inom några dagar.

Användningsinstruktioner För instruktioner och tips, besök www.aso.se och sök på artikel 26100.

TEMPERATUR

Högsta förvaringstemperatur: 7 °C

Lägsta förvaringstemperatur: 3 °C

LIVSLÄNGD

DATUMMÄRKNING

Format för datummärkning, kod: dd-mm-yyyy

DATAMÄRKNING

Förekomst av streckkodad information: Artikeln är märkt med maskinellt läsbar information

Typ av maskinellt läsbar märkning: GTIN

Databärartyp: EAN 13

SKATT

Skattesats 12%

Skattetyyp: Mervärdesskatt

GARANTI

FÖRPACKNING/PLATTFORMSTYP:

Förpacknings-/kollityp:

Låda

Villkor för förpackningsmaterial, kod:

Återvinningsavgift betald

VIKT

Artikelns bruttovikt:

500 gram

Jämförmängd färdigvara:

500 gram

Jämförmängd kod:

Per kilogram

Variabelmåttvara:

Nej

NETTOINNEHÅLL

Nettoinnehåll värde:

500 gram

MÅTT

Artikelns bredd:

143 mm

Artikelns djup:

182 mm

Artikelns höjd:

39 mm

STAPLINGSBARHET

Staplingsbarhet

10 basförpackningar i höjd

Mellannivå • GTIN 04042421018031

ARTIKELIDENTITET

Artikelns identitet, GTIN:	04042421018031
Artikelavisering:	FINAL
Leverantörens artikelnummer:	26100-K
Konsumentartikel:	Nej
Är artikeln en logistisk enhet:	Ja
Fakturerbar enhet, indikator	Nej
Beställningsbar artikel, indikator	Nej
Består av:	30 st Basnivåförpackningar 04042421018000

BESKRIVNING

Artikelkategori:	Pektin & Stabilisatorer
Produktnamn:	Herba Textur, 500 g
Varumärke:	ÅSÖ AB
Förpackningsstorlek:	30x500 g

KOMPLETTERANDE ARTIKELIDENTITET

Leverantörens artikelnummer	26100-K
-----------------------------	---------

Marknadsbudskap:

Naturens egna konsistensgivare, tillverkad av växtbaserad citrusfiber och vatten! BASIC Textur är en naturlig citrusfiberpasta som du använder för att stabilisera bl.a. mousser, glass, sorbet, tryfflar, krämer, dressingar, såser, skum, soppor och mycket annat. Genom att använda BASIC Textur i produktionen, får du en helt ny innovativ texturinmatning, en hälsosammare slutprodukt som inte ger avkall på varken smakupplevelse, munkänsla eller naturlighet till skillnad från de mer klassiska bindande ingredienserna som t.ex. vetemjöl och olika stärkelser, vilka ger en tyngre, tjockare och klibbigare konsistens, som dessutom har ett högt kalorivärde. Helt enkelt perfekt i både det varma- och kalla köket samt för desserter och konditoriprodukter. Fördelar: GMO-, E-nummer- och glutenfri, innehåller inga konserveringsmedel, är vegetarian/veganvänlig, neutral i smaken, kan ersätta äggula eller reducera mängden av äggula som behövs, stabiliserar både kallt och varmt, är vattenbaserad, värmetålig i ugn upp till 240°C, behåller samma struktur även när den svalnat av. BASIC Textur är även frysbar.

ARTIKELINFORMATIONSDATUM

Dokumentets giltighetstidpunkt:

2020-02-04

LEVERANS OCH KÖP:

Tillgänglighetstidpunkt:

2020-02-04

Första leveranstidpunkt:

2020-02-05

GPC PRODUKTKLASSIFICERING

Produktklass, kod:

10000069

KONSUMENTINSTRUKTIONER

Förvaringsinstruktioner för konsument:

Öppnad förpackning förvaras kylt 3-7 °C och används inom några dagar.

Användningsinstruktioner

För instruktioner och tips, besök www.aso.se och sök på artikel 26100.

LIVSLÄNGD

DATAMÄRKNING

Förekomst av streckkodad information:

Artikeln är märkt med maskinellt läsbar information

Typ av maskinellt läsbar märkning:

GTIN

Databärartyp:

EAN 13

GARANTI

FÖRPACKNING/PLATTFORMSTYP:

Förpacknings-/kollityp:

Låda

Villkor för förpackningsmaterial, kod:

Återvinningsavgift betald

VIKT

Artikels bruttovikt:

15000 gram

Jämförmängd färdigvara:

15000 gram

Jämförmängd kod:

Per kilogram

Variabelmåttvara:

Nej

Artikels nettovikt:

15000 gram

NETTOINNEHÅLL

Nettoinnehåll värde:	15000 gram
----------------------	------------

MÅTT

Artikelns bredd:	377 mm
------------------	--------

Artikelns djup:	588 mm
-----------------	--------

Artikelns höjd:	242 mm
-----------------	--------

STAPLINGSBARHET

Staplingsbarhet	10 mellanförpackningar i höjd
-----------------	-------------------------------

ÅSÖ AB

ORG. NR.	TELEFON	ADRESS
556129-6723	0120-844 60	Box 103, 597 22, Åtvidaberg

GLN
7350066540006

E-POST
info@aso.se

http://www.aso.se
