MOUNTAIN ICE-CREAM

PREMIUM ICE CREAM

Mocca Espresso	Version	1.1	1.2	1.3	
	Datum	08.10.2010	21.02.2011	20.09.2011	
Mix / Overrun	**491.7**	**kg**	50%	Datum akt.	11.10.2011
Total Repzeptur	542	kg	812	lt / Stk. 4lt	203.1
	2.667	kg/4lt		Stk. 4lt	203.1
Verarbeitungsanweiung:	Explorer 750		Mix:	4°C	
	Flow rate:	400 lt	Pressure:	1.6 bar	real 3.5 bar
20 lt Mix wegnehmen!	Viscosity:	16	Temp:	-7°C	
(511.7-20=491.7)	Overrun:	38%			

		Mengen Rezeptur		Basis Rezeptur	
	Art Nr.	kg		kg	
Mix		**491.700**	90.79%	34.000	90.79%
Rahm		**18.800**	3.47%	1.300	3.47%
Dextrose		**2.892**	0.53%	0.200	0.53%
Zucker		**7.231**	1.34%	0.500	1.34%
Moccafino		**8.677**	1.60%	0.600	1.60%
Mocca Costa		**8.677**	1.60%	0.600	1.60%
Zuckercouleur		**3.615**	0.67%	0.250	0.67%
Total		**541.593**	100.00%	37.450	100.00%

Latte Macchiato	Version	1.1			
	Datum	08.10.2010			
Mix / Overrun	**15**	**kg**	34%	Datum akt.	11.10.2011
Total Repzeptur	16	kg	22	lt / Stk. 4lt	5.5
	2.985	kg/4lt		Stk. 4lt	5.5
Verarbeitungsanweiung:					

		Mengen Rezeptur		Basis Rezeptur	
	Art. Nr.	kg		kg	
Mix		**15.000**	91.29%	11.000	91.29%
Rahm		**0.409**	2.49%	0.300	2.49%
Dextrose		**0.205**	1.24%	0.150	1.24%
Konzentrat Latte Macchiato		**0.818**	4.98%	0.600	4.98%
Total		**16.432**	100.00%	12.050	100.00%

Die Repzepturen sind geistiges Eigentum der Mountain Ice-Cream AG.
Sie dürfen werder kopiert, vervielfälltigt noch an Dritte weitergegeben werden.
Der Gerichtsstand ist in jedem Fall Saanen.