

Produktinformation

Sahnestand Erdbeere

Pulvermischung mit Erdbeere zur Herstellung von hochwertigen und frostergerechten Sahneschnitten, -torten und -desserts.

Art.Nr.	1047240
Versandeinheit	1 Eimer à 3 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer



MHD 24 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.656 kJ / 390 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	88 g
davon Zucker	74 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	0,07 g













Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.



Kostformeinigung

 Angepasste Vollkost	 Hochkalorisch
 Glutenfrei	 Lactosefrei
 Natriumarm	 Hefefrei
 Vegan	 Palmölfrei
 Ovo-lacto-vegetabil	 Dysphagie

Zutaten

Zucker, Maltodextrin, Rindergelatine, Erdbeerpulver 9%, Glukosesirup, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Rote-Bete-Pulver, modifizierte Stärke, Fructose, Verdickungsmittel (Natrimalginat).

Zubereitungsanleitung

1. Mit dem Schneebesen 200 g Pulver in 250 ml Wasser (20 °C) kräftig einrühren.
2. Das Pulver-Wassergemisch unter 1.000 g geschlagene Sahne heben.
3. Nach Bedarf kann die Creme mit Früchten, Sirup, Schokolade oder Likör verfeinert werden.
4. Anschließend die Sahnemasse weiter verarbeiten und 2 Stunden kalt stellen.

Die Mengenangaben sind für ein Schnittenblech 60 cm x 20 cm ausgelegt.